

Ciambella rustica

INGREDIENTI:

500 gr di farina 00,
2 uova +1 per spennellare,
3 cucchiaini di formaggio grattugiato,
150-200 ml di acqua,
½ bustina di lievito di birra secco,
2 cucchiaini di zucchero,
1 cucchiaino di sale,
2 cucchiaini di olio,
1 pizzico di pepe,
200 gr di pancetta dolce a cubetti,
200 gr di provolone a cubetti,
semi di papavero per decorare.

Fare una fontana con la farina, praticare un incavo al centro e metterci le 2 uova, il formaggio grattugiato, l'acqua, lievito, zucchero, sale, olio e pepe.

Impastare tutto fino a ottenere un panetto omogeneo e liscio a questo punto stenderlo aiutandosi con un po' di farina, formando un rettangolo dello spessore di ½ centimetro delle dimensioni di circa 50 x 30 e distribuire i cubetti di pancetta e provolone sulla superficie, arrotolare e formare un salsicciotto che andrà inserito in uno stampo a ciambella da 26 centimetri precedentemente unto ed infarinato.

Lasciarlo lievitare per un paio di ore, trascorso il tempo spennellare con l'uovo sbattuto e spolverare con i semi di papavero, praticare dei taglietti sulla superficie e mettere in forno già caldo a 200° per i primi 20 minuti poi abbassare a 180° per altri 20-30 minuti in base al vostro forno.

Lasciar raffreddare prima di servire.