



Ingredienti:

- 350 gr. farina 00
- 200 ml. di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- olio
- ½ cubetto di lievito di birra
- 1 scamorza
- 150 gr. di prosciutto cotto
- 1 tuorlo
- poco latte

Preparazione:

In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina, il sale , lo zucchero e l'olio.

Impastare bene e lasciare lievitare per almeno 2 ore. Riprendere la pasta, dividerla in 4, tirare ogni panetto in un disco sottile.

Adagiare un disco su carta da forno, mettere sopra del prosciutto cotto a fette, della scamorza a fettine sottili, coprire con un'altro disco, coprire con prosciutto e scamorza, coprire con il terzo disco, prosciutto e scamorza, ricoprire con il quarto disco, sigillare bene tutto il contorno.

Fare ora, senza arrivare al centro dei dischi, sedici tagli uguali. Prendere due triangoli assieme, girarli per due volte, uno a destra e uno a sinistra e unirli assieme nella punta formando un petalo. Ripetere con gli altri triangoli, devono risultare otto petali.

Spenellare la superficie con il tuorlo battuto con il latte, far lievitare ancora per almeno ½ ora.

Mettere in forno a 200° e cuocere per circa ½ ora. Servire caldo.