



## 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.**