BRIOCHE RUSTICA

Ingredienti:

- 1 cubetto di lievito di birra,
- 350 gr di farina,
- latte,
- 3 uova,
- sale,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 100 gr tra burro e margarina,
- prosciutto crudo,
- formaggio.

Mescolare il lievito di birra con circa 100 g di farina ed un po' di acqua o latte.
Dopo 1/2 ora si aggiungono 250 g di farina, le uova, un po' di sale, lo zucchero, il burro e la margarina, amalgamando il tutto nel robot da cucina.
Dopo circa un'ora si sbatte di nuovo il composto, unendovi prosciutto crudo e formaggio tagliati a pezzetti; si versa nella forma imburrata ed infarinata, facendo crescere di nuovo per circa un'ora al caldo.
Cottura: infornare poco dopo l'accensione, cuocere 1/4 d'ora a fuoco basso, poi altri 5 minuti a fuoco alto.