LA BRIOCHE RUSTICA DI ZIA RITA

Ingredienti:

- 500 g di farina,
- 1/4 l di latte,
- 100 g di burro (a temperatura ambiente),
- 1 dado,
- lievito di birra,
- sale,
- 3 manciate di pecorino romano,
- salumi misti a tocchetti (prosciutto cotto, salame, pancetta, mortadella ecc.),
- mezza provola,
- provolone piccante.

Mettere la farina a fontana, lavorarla con il lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido, aggiungere un po' alla volta, sempre lavorando il latte restante.
Aggiungete le uova battute con un po' di sale e continuate a lavorare, il burro a temperatura ambiente ed il romano.
L'impasto dovra' avere una consistenza molliccia e si dovra' attaccare alle vostre mani, se risultasse troppo duro, aggiungete un po' di latte, ed infine sempre lavorando energicamente unite i salumi a tocchetti ed i formaggi.
Ungete uno stampo, cospargetelo di farina e sistematevi all'interno l'impasto, sagomandolo alla teglia.
Lasciate lievitare per un paio di ore in un luogo chiuso.
Iniziare la cottura a forno freddo impostando la temperatura a 175 gradi per trenta minuti, poi alzarla a 200 gradi per altri venti minuti.
Servite a temperatura ambiente.