SFORMATO ROSEMARY

Ingredienti per 4-6 persone:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta e per infarinare la tortiera,
- 20 g di lievito di birra,
- sale,
- pepe,
- 160 g di burro,
- 3 uova,
- 300 g di prosciutto crudo.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia: al centro versate mezzo bicchiere di acqua tiepida, nella quale avrete sciolto il lievito di birra, quindi unite una presa di sale, un pizzico di pepe, 130 g di burro fuso e le uova.
Amalgamate gli ingredienti, lavorando con energia, quindi formate una palla di pasta che metterete a riposare, coperta da un panno umido, per 40 minuti.
Nel frattempo dividete il prosciutto crudo a striscioline ed ungete con il restante burro una teglia con il bordo sganciabile, spolverizzandola poi con un po' di farina.
Trascorso il tempo convenuto, dividete la pasta in cinque pezzi e stendete ciascun pezzo sulla spianatoia infarinata, formando dei dischi del diametro della tortiera.
Adagiate il primo disco nella teglia e distribuitevi sopra la quarta parte del prosciutto; proseguite cos" sino ad esaurimento degli ingredienti, concludendo con un disco di pasta.
Cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti, quindi sfornate, estraete lo sformato dalla teglia e disponetelo sul piatto da portata, portandolo immediatamente in tavola.