PAGNOTTA AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti per 10 persone:

- 500 g di farina bianca,
- 200 g di grana padano grattugiato,
- 150 g di prosciutto crudo,
- 1 cubetto di lievito di birra fresco,
- 25 cl di latte,
- 150 g di panna acida,
- 80 g di burro,
- sale.

Per accompagnare il pane:

- formaggi caprini freschi (o formaggi caprini poco stagionati),
- 1 mazzetto di timo,
- alloro,
- maggiorana,
- noci tritate,
- nocciole tritate.

Sbriciolate il lievito in una ciotolina, bagnatelo con poco latte e fate riposare 15 minuti.
Versate la farina in una terrina con due cucchiaini scarsi di sale.
Tagliate a dadini il prosciutto (non togliete il grasso).
Fondete 50 g di burro e unitelo al latte rimasto.
Incorporate alla farina il latte con il lievito e il latte con il burro, la panna acida, il prosciutto e il formaggio.
Dopo aver amalgamato gli ingredienti, impastate per 15 minuti.
Coprite e tenete al tiepido finché il volume del composto sarà raddoppiato.
Impastate rapidamente ancora una volta e poi formate una pagnotta ovale.
Praticate in superficie tre leggere incisioni parallele e poi trasferite il pane sulla placca del forno foderata di carta imburrata.
Cuocete in forno preriscaldato a 220° per un'ora.
Se la superficie del pane tendesse a scurirsi, coprite con un foglio di alluminio.
Servite il pane tiepido, tagliato a fette spesse.
Accompagnatelo con formaggi di capra spolverizzati con erbe aromatiche e con frutta secca tritata.