



GASTRONOMIA VENEZUELANA

PANE DI PROSCIUTTO

Il Pane di prosciutto è una ricetta tipica venezuelana. Questa preparazione, nata a Caracas, deriva dalla fusione di diverse culture e divenne un simbolo del Natale venezuelano.

Ingredienti:

- 1 tazza di acqua tiepida
- 3 cucchiaini di lievito per pane
- 4 cucchiaini di zucchero
- 150 gr di burro
- 3 uova
- 1 tazza di latte
- 1 kg di farina di grano tenero, più 1 tazza
- ½ kg di prosciutto affettato
- 250 gr di pancetta affumicata a striscioline
- ¼ kg di uvetta
- ¼ kg di olive snocciolate
- 1 cucchiaino di sale



Preparazione:

In un contenitore mettere un cucchiaino di zucchero, l'acqua tiepida e il lievito, lasciare in luogo caldo e coprire per 20 minuti.

A parte, far sciogliere il burro e quando sarà freddo aggiungere le uova sbattute, aggiungere il latte, il sale e il resto dello zucchero. Dopo si inizia a mescolare la farina con il lievito, si aggiunge piano piano il resto degli ingredienti fino a che l'impasto non si attacca alle mani.

Lasciar riposare per almeno 1 ora.

Dopo un'ora, prendere un quarto dell'impasto per un pane piccolo (o mezzo per un pane grande).

Lavorare l'impasto con il mattarello fino a formare un rettangolo di circa 2 cm di spessore.

Coprire con fette di prosciutto, pancetta, uvetta e olive già tagliate sottili e arrotolare il tutto liberamente e far aderire i bordi.

Mettere il pane in una teglia unta e infarinata. Lasciare a riposo circa un'ora. Cuocere in forno a 270° per 45 minuti o fino a cottura. Circa 10 minuti prima di togliere dal forno, spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e mettere in forno perché prenda un colore dorato.