

## Bombette al Prosciutto Cotto Naturale



### Ingredienti:

- 600 g di farina 00 o manitopa
- 150 g di lievito madre (in alternativa 1 bustina di lievito di birra disidratato o 25 g di lievito di birra fresco)
- 50 g di burro
- 200 g di latte tiepido
- Un cucchiaino scarso di zucchero
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 2 o 3 manciate di farina in più per togliere se è necessario l'appiccicosità dell'impasto

### Per il ripieno:

- 100 g di prosciutto
- 100-150 g di formaggio tipo scamorza

### Per friggere:

- olio oliva o arachidi qb
- un pentolino

- una schiumarola
- carta assorbente per fritti

### **Procedimento:**

- Sciogliete il burro nel latte mettendolo per 1 minuto nel microonde.
- Se usate il lievito madre o il lievito di birra mettetelo in una ciotola e scioglietelo con poca acqua tiepida.
- Se usate invece il lievito di birra disidratato mettetelo in un bicchiere con poca acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero e aspettate che inizi a fermentare.
- Pesate la farina in una ciotola, fate un buco al centro e metteteci il lievito e il latte tiepido con il burro sciolto, lo zucchero e il sale (il sale non lo mettete al centro ma nei bordi in modo da non rovinare il lievito e quindi la lievitazione).
- Iniziate ad impastare e quando avrete raggiunto un composto compatto aggiungete al composto l'uovo leggermente sbattuto.
- Continuate ad impastare e a fare incorporare l'uovo nell'impasto. Se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso aggiungete 1 o 2 manciate di farina all'impasto.
- Lavoratela per qualche minuto Formate una palla.
- Rimettete l'impasto dentro la ciotola, copritela con la carta pellicola e mettetela in un posto caldo senza correnti d'aria per almeno 2 ore.
- Dopo 2 ore l'impasto sarà raddoppiato.
  - Prendete un pezzetto d'impasto, allargatelo sul palmo della mano e mettetegli al centro il formaggio e il prosciutto a pezzetti
  - Chiudete tutti i lembi bene
  - Poi formate una palla girandola tra i palmi delle mani
  - Mettete un pentolino con l'olio ( attenzione a non farlo bruciare)
  - Provate con una mollichina di pane a vedere se l'olio è pronto, dopodiché immergete 2 o 3 bombette alla volta nell'olio. Non mettetene tante alla volta perché dovrete girarle con una schiumarola per farle diventare dorate in modo omogeneo.

**Buon divertimento e buon appetito!!!**

