



## Ricetta per Gâteau delle Suore



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 60 min

### Ingredienti:

- 450 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 250 g patate a pasta gialla
- 200 g mozzarella oppure scamorza bianca
- 200 g prosciutto cotto in una sola fetta
- 100 g burro
- 2 uova
- 10 g lievito di birra
- sale quanto basta

### Preparazione:

Lavate bene le patate e mettetele a cuocere in una pentola con acqua fredda e sale integrale. Intanto tagliate a tocchetti il formaggio e il prosciutto. Dopo circa 40 minuti scolate le patate, sbucciatele ancora calde e passatele con uno schiacciapatate.

Lavorate 4 cucchiai di farina RIEPER Blu con il lievito sciolto in acqua tiepida. Formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo caldo, dovrà raddoppiare il suo volume. Disponete la farina a fontana e fate cadere sopra le patate. Unite il burro a tocchetti, un cucchiaino di sale due uova e impastate tutto con le mani in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti. Aggiungete il panetto lievitato e lavorate il composto ancora per una decina di minuti almeno. La pasta non dovrà attaccarsi né alle mani né alla spianatoia dove lavorate. Spianate un poco la il panetto con le mani e aggiungete il prosciutto e il formaggio tagliati a tocchetti precedentemente. Imburrate e infarinate bene una teglia bassa o una forma a castetta e versate il vostro impasto. Lasciate lievitare ancora un'ora fino a che non avrà raddoppiato il suo volume. Preriscaldate il forno a 180 gradi e infornate il vostro gateau per 40-50 minuti circa.

### **Tempo di cottura:**

Ca. 40 - 50 min. a 180°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.

### **Una ricetta di:**

LUISAKOCHT