

TORTE SALATE

Angelica con speck mortadella e provola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



PER IL LIEVITINO

135 g di farina
1 cubetto di lievito di birra
75 g di acqua.

PER L'IMPASTO

400 g di farina
3 cucchiaini di formaggio grattugiato
120 g di latte tiepido
1 uovo
1 tuorlo
1 cucchiaino di sale
100 g di olio di semi di girasole.

PER IL RIPIENO

100 g di mortadella
100 g di speck 100 g di provola affumicata.

PREPARAZIONE

1 Preparare il lievito, mescolando tutti gli ingredienti e far riposare per 30 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e amalgamare bene.

Far lievitare un'ora.

Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e disporvi il ripieno prescelto.

Arrotolare come fosse un salame e, con un coltello ben affilato, tagliare nel senso della lunghezza.

Intrecciare le due metà, lasciando il ripieno all'esterno e unendo le estremità come una ciambella.

Far lievitare ancora un'ora, pennellare con l'uovo unito al goccio di latte e cuocere a 200°C per 35-40 minuti.





