

TORTE SALATE

Babà rustico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE 20 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

400 g di farina
200 g di burro
6-8 uova
1 cubetto di lievito di birra
50 g di zucchero
150 g di salame napoletano
200 g di prosciutto cotto
100 g di formaggio emmentaler
100 g di galbanino
pecorino grattugiato
pepe
burro
farina q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere solo 6 uova. In una terrina mettere farina, burro, lievito sbriciolato e le 6 uova sbattute (metterne prima solo 6, se la pasta non fosse sufficientemente soffice e morbida, allora aggiungere altre).



- 2 Cominciare a impastare con la mano se si vuole ci si può aiutare un po' con uno sbattitore che abbia le fruste a spirale.



- 3 Formare una palla in questo modo.



4 Lasciarla lievitare nella stessa terrina coperta finché la pasta non raddoppia di volume.

Nel frattempo tagliare a dadini tutti gli ingredienti per la farcia.



5 Questa è la pasta che si presenta dopo 3 ore di riposo.



6 A questo punto prendete una spatola, la infarinate e aprite al centro così,



7 e versateci dentro tutti gli ingredienti a dadini, insieme a una manciata di pepe, e il pecorino grattugiato.



- 8 A questo punto mescolare e manipolare la pasta in modo che tutto si distribuisca in modo omogeneo,(se vedete che si appiccica alle mani è normale e per aiutarvi potete infarinare leggermente le mani quando vi serve).



- 9 Mettere il tutto in una teglia da ciambellone con diametro 28-30 che verrà imburrato e infarinato.



10 Lasciarla lievitare per altri 20 minuti nel forno spento.



11 Senza tirar via lo stampo dal forno, accenderlo a 180°C e quando raggiunge la temperatura giusta cuocere ancora per altri 20 minuti.

Ovviamente la cottura e i tempi dipendono sempre dal tipo di forno, quindi controllare di tanto in tanto.

