

TORTE SALATE

Babà rustico con pasta madre

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *3-4 ORE DI LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr
LATTE INTERO 300 ml
PASTA MADRE rinfrescata 2 volte - 150 gr
OLIO DI SEMI 80 ml
UOVA 4
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
SALAME NAPOLETANO 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
PANCETTA (TESA) 80 gr
SCAMORZA 200 gr
PROVOLONE 100 gr
SALE raso - 1 cucchiaino da tavola
PEPE NERO

CONSIGLIO

Il **babà rustico con pasta madre** è una ricetta molto interessante per chi ama preparare i lievitati da forno. Si tratta di una ricetta molto semplice e che fa la felicità di grandi e piccoli. Non c'è festa, aperitivo o buffet in cui questa preparazione non vada a ruba! La versione con la pasta madre rende questo babà ancora più digeribile e idoneo a chi non tollera il lievito di birra. Provate questa ricetta dal risultato spettacolare e vedrete che complimenti avrete! Se cercavate altre idee sfiziose per una cena tra amici o una festa, provate anche i [rustici leccesi](#), ottimi!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del babà rustico con lievito madre, mettere la farina nella planetaria e versare il latte tiepido in cui avrete disciolto il lievito e iniziare a lavorare l'impasto, iniziare ad aggiungere l'olio e continuare ad impastare facendo assorbire man mano tutta la farina.

Aggiungere ora le uova, il parmigiano grattugiato il sale e il pepe, impastare fino ad ottenere un impasto morbido.

Aggiungere il formaggio e i salumi a cubetti, amalgamate il tutto fino a che sia bello compatto. Imburrare uno stampo per babà e versare l'impasto all'interno e livellare bene. Coprire il babà rustico con un panno umido e mettere a lievitare per 3-4 ore (fino al raddoppio) nel forno spento. Infornare in forno già caldo a 180 gradi e cuocere il babà per 40 minuti.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservare il babà sotto ad una campana di vetro per un giorno.

Potrei utilizzare salumi e formaggi che ho in frigo da consumare?

Certo, è un' ottima maniera di farli fuori.

Posso usare il lievito normale?

Sì mezzo panetto ogni 500 g di farina circa.