

TORTE SALATE

Babà rustico

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE



Il **babà rustico** va sempre a ruba! Si tratta di una ricetta facile e veloce, vi basterà infatti mescolare tutti gli ingredienti e il gioco è fatto! Si tratta di una ricetta perfetta per chi ha bisogno di un'idea in più per il proprio buffet o aperitivo, ma è così buono che può anche essere servito ad una cena in famiglia. Provate questa ricetta facile e veloce e vedrete che il risultato sarà spettacolare! Se cercate altre idee salate per un aperitivo sfizioso vi invitiamo a provare anche i [fagottini alla mortadella](#): favolosi!

PER L'IMPASTO

1 kg di farina
50 g di patate lesse
25 g di lievito di birra
4 uova intere
mezzo bicchiere di olio
50 g di pecorino grattugiato
sale e pepe.

PER IL RIPIENO MISTO

150 g di provolone semipiccante
150 g di scamorza
150 g di salame
150 g di pancetta.

PREPARAZIONE

1 Quanto volete realizzare la ricetta del babà rustico, bisogna innanzitutto partire creando l'impasto.

Per l'impasto: impastare tutti gli ingredienti con le fruste elettriche in una ciotola fino ad ottenere un panetto morbido e liscio.

Tritare grossolanamente il provolone, la scamorza, il salame e la pancetta, aggiungete all'impasto e mescolare bene.

Trasferite il composto in 2 stampi per ciambella a bordi alti imburrati ed infarinati.

Fate lievitare per 2 ore.

Infernare a 180°C per un'ora.





CONSIGLIO

Al posto della pancetta cosa posso usare?

Puoi usare qualunque tipo di salume, anche il salame o il prosciutto cotto che in genere è più gradito ai bambini.

Mi si è scurito parecchio, come mai?

Magari hai il forno troppo caldo, abbassa di qualche grado.

Il forno statico o ventilato?

Trattandosi di un lievitato è meglio ventilato!