

TORTE SALATE

Brioche rustica

di: *blu_siren*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE**



PER L'IMPASTO

500 g di farina
100 ml di latte tiepido
3 uova
25 g di lievito di birra
120 g di margarina
100 ml di olio di semi
1 cucchiaino di sale
la punta di un cucchiaino di zucchero
40 g di parmigiano.

PER IL RIPIENO

150 g di prosciutto cotto
200 g di emmenthal
100 g di provolone piccante.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti il prosciutto, l'emmenthal ed il provolone.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido col sale e lo zucchero.

Disporre la farina a fontana, unite il latte con il lievito ed iniziare ad impastare.

Aggiungervi le uova, la margarina ed infine l'olio.

Dovrà risultare un impasto molto elastico e che si appiccica alle mani.

Allargare leggermente la pasta con le mani e grattugiarvi un pò di parmigiano.

Impastare nuovamente e poi amalgamare all'impasto tutti gli ingredienti per il ripieno tagliati a cubetti.

Imburrare uno stampo per budini, disporvi l'impasto all'interno e porre a lievitare per circa 2 ore oppure finchè non avrà raddoppiato il suo volume.

Una volta lievitata, infornare a 150°C per circa 20-30 minuti. Infilarvi uno stuzzicadenti per verificare l'avvenuta cottura: se questo esce asciutto, la brioche è pronta.



