

TORTE SALATE

Brioche salata peperoni e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

700 g di farina
150 g di burro fuso tiepido
3 uova intere
250-300 g di latte tiepido
1 cubetto di lievito di birra
sale.

PER IL RIPIENO

salsiccia
peperoni cotti in padella
mozzarella.

PREPARAZIONE



2 Mettere in una ciotola la farina e le uova e iniziare a mescolare lentamente.



3 Unire il burro fuso sempre mescolando.



4 Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed unirlo all'impasto.



5 Impastare finché l'impasto non risulta elastico e morbido.



6 Mettere in una ciotola e lasciar lievitare per 1 ora 1 ora e 1/2 fino al raddoppio del volume.



7 Deve risultare bello gonfio.





- 8 Stendere l'impasto e mettere sopra il ripieno fatto con la salsiccia sminuzzata, la mozzarella e i peperoni cotti in padella a pezzettini.





9 Arrotolarlo e dividerlo a metà poi intrecciarlo.



10 Imburrare e infarinare una tortiera a ciambella e metterci la brioche far lievitare ancora per 1 ora.



11 Una volta lievitato preriscaldare il forno a 180° e cuocere per 40 minuti.

