

TORTE SALATE

Crescia di Pasqua

di: *Agosto59*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 1 kg di farina
- 10/12 uova
- 150 g di olio extra vergine
- 200 g di grana grattugiato
- 100 g di pecorino grattugiato
- 50 g di lievito di birra sciolto in un pò di acqua tiepida
- 30 g di sale
- 1 cucchiaino abbondante di pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare al lievito sciolto nell'acqua tiepida, le uova, poi la farina, l'olio, quindi unire i formaggi, il sale ed il pepe, fare di tutto l'impasto una pagnotta da a in una teglia in una teglia da forno alta almeno 15 cm, e larga 25cm, ben oliata. Lasciar lievitare, ben coperta.



- 2 Cuocere in forno a 200°C per 40 minuti con la teglia coperta poi altri 10 minuti a teglia scoperta.

Lasciare riposare 20 minuti e quindi sformare.



