

TORTE SALATE

Torta angelica salata con prosciutto cotto e fontina

LUOGO: **Europa / Italia**

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



150 g di prosciutto cotto a fette

150 g di fontina a dadini

50 g di burro fuso

PREPARAZIONE

1 Fate il lievito, mescolando tutti gli ingredienti dopo aver sciolto il lievito di birra nell'acqua.

Lasciate lievitare per 30 minuti.

Impastare la farina con il formaggio, il sale e l'uovo, il latte, il burro e il primo impasto lievitato e mescolare fino a quando i due impasti saranno amalgamati. Lasciar lievitare coperto per 1 ora.

Rovesciare la pasta sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3mm. di spessore senza lavorarla. Pennellare di burro fuso, cospargere con la fontina e il prosciutto tagliato a dadini.

Arrotolare il lato più lungo.

Tagliare questo rotolo a metà per il lungo, separare delicatamente i due pezzi e formare una treccia tenendo il lato tagliato all'esterno.

Mettere su una teglia da forno e chiudere a ciambella.

Fare lievitare coperta per 30-40 minuti (deve quasi raddoppiare), poi pennellare con l'uovo sbattuto col latte e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora (deve essere ben dorata).