

TORTE SALATE

Torta angelica salata con speck e cipolla

LUOGO: **Europa** / **Italia**

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



PREPARAZIONE

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

Lasciare 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 2-3 mm di spessore senza lavorarla.

Pennellare di burro fuso, cospargere con le cipolle stufate e lo speck.



2 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.



- 3** 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 1/2 ora (deve essere ben dorata).



4 Ed eccola appena sfornata:



5 Una fetta:

