

TORTE SALATE

Torta piccante di salumi e formaggi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

500 g circa di farina
100 g di burro molto morbido
2 cucchiaini di olio
5 g di lievito di birra
un pizzico di zucchero
150 gr circa di latte tiepido
150 g circa di acqua tiepida
sale q.b.
burro per ungere lo stampo.

PER FARCIRE

150 g di groviera tagliata a dadini
150 g di pecorino piccante tagliato a dadini
100 g di salame tagliato a dadini
100 g di salame piccante tagliato a dadini.

PREPARAZIONE

1 In una ciotolina sciogliete il lievito con lo zucchero e il latte tiepido, coprite e lasciate riposare per 15 minuti circa.

Intanto impastate in una planetaria, oppure nel mixer. la farina con il burro, l'olio, il sale e l'acqua tiepida. Quindi unite il lievito sciolto nel latte e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido e setoso.

Trasferite la pasta sulla spianatoia, lavoratela un po' a mano, quindi unite i formaggi.

Formate una palla e fate lievitare coperto in una ciotola unta d'olio per circa un'ora o fino a quando l'impasto non avrà raddoppiato di volume.

Riprendete l'impasto, schiacciatelo con le mani ed amalgamate i salumi.

Disponete la pasta in uno stampo da plum-cake imburrrato ed infarinato, copritelo e fatelo lievitare ancora per circa un'ora.

Infornare a 200°C per circa 20, quindi abbassate la temperatura a 180°C e continuate la cottura per altri 30 minuti.

Fate intiepidire prima di servire.

Volendo la torta può essere congelata una volta cotta e completamente fredda.