

TORTE SALATE

Tortano danubiato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

550 g di farina (di cui 2/3 farina 00 e 1/3 di manitoba)

25 g di lievito

1 cucchiaino di zucchero

250 g di latte

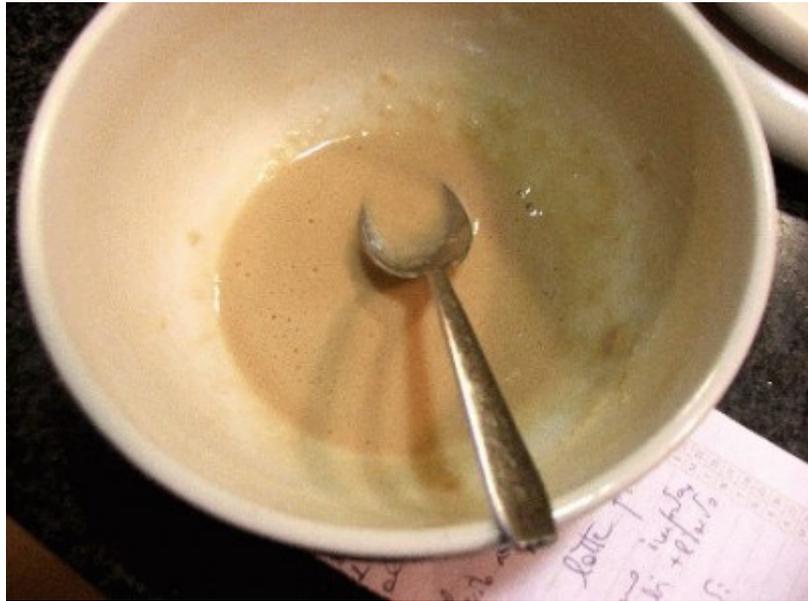
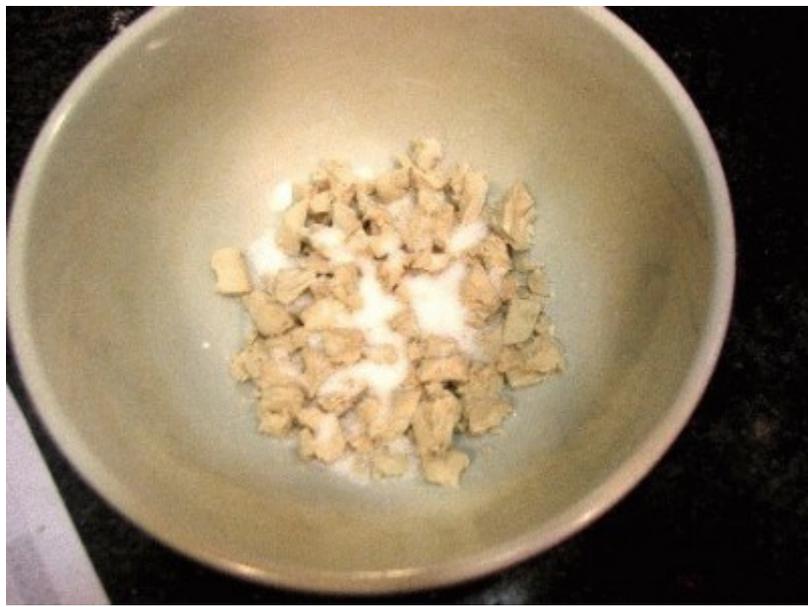
100 g di burro a pezzetti ammorbidito

1 uovo intero e 2 tuorli

13 g di sale e 3-4 cucchiari di olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Unite al lievito un cucchiaino di zucchero e lasciar riposare qualche minuto, quindi mescolare con un cucchiaino, si otterrà un composto liquido.



- 2 Mettere la farina, il latte ed il burro ammorbidito nell'impastatrice, aggiungervi un uovo e due tuorli quindi avviare l'impastatrice per circa 3 minuti.

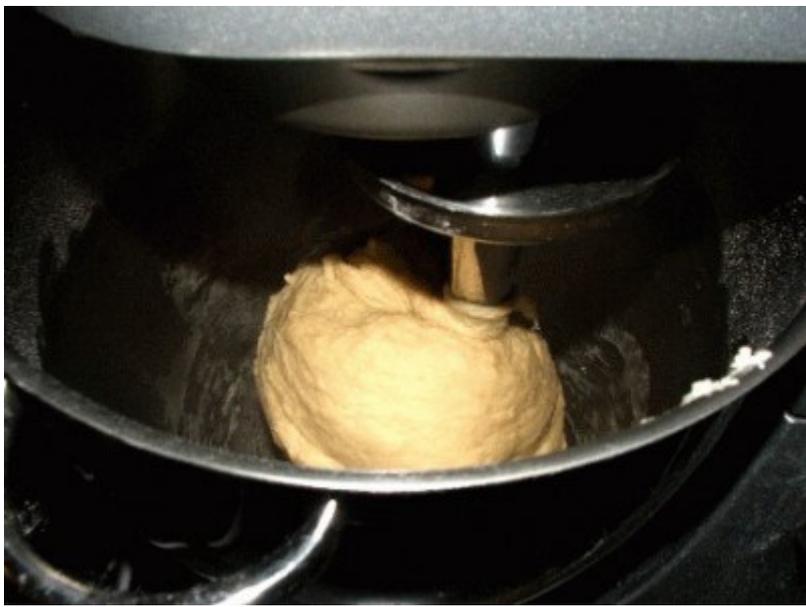


3 Unire il lievito e impastare per una decina di minuti.



4 Aggiungere, quindi il sale e 3-4 di cucchiaini di olio d'oliva (la quantità di olio deve essere valutata in base all'impasto, si dovrà ottenere un impasto bello liscio).

Fare impastare per altri 10 minuti.



- 5 Mettere a lievitare, coperto da un canovaccio umido, per circa 5 ore o fino a che non sia triplicato in volume.

A questo punto sgonfiarlo e tirarlo a 3mm di spessore, quindi condirlo.



6 Gli ingredienti per la farcia sono a piacere, in questo caso si è usato del prosciutto cotto, del salame, emmenthal svizzero a cubetti e una buona quantità di pepe nero appena macinato.



7 Arrotolare e dare la forma circolare classica, metterlo in una tortiera dotata di cerniera.



8 Lasciare a lievitare per circa 6 ore.



9 Infornare a 180°C per 25 minuti circa (verificare il grado di cottura con uno stecchino).



10 Lasciarlo intiepidire ed affettare.



11 Le dosi indicati sono sufficienti per una tortiera da 24 cm.