

TORTE SALATE

Tortano monoporzione

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



Il tortano ben si presta ad essere portato in giro per la classica gita del Lunedì dell'Angelo, ma se è monoporzione è meglio! Il classico rustico napoletano fatto in tronchetti sarà molto apprezzato da tutti i vostri compagni di viaggio...

INGREDIENTI

FARINA 00 600 gr
LIEVITO DI BIRRA 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
PECORINO 100 gr
STRUTTO 200 gr
SALE
PEPE NERO

PER LA FARCIA

SALAME NAPOLETANO piccante - 100 gr
PANCETTA (TESA) a dadini - 100 gr
CACIOCAVALLO 100 gr
PROVOLA 100 gr
UOVA sode - 5

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un lievitino impastando 150 g di farina con il lievito sbriciolato, 50 g di sugna e 200 ml d'acqua.





2 Lasciare lievitare il composto per circa un'ora o al raddoppio del composto e quando

questo inizierà a presentare delle bolle d'aria al suo interno.

Preparate ora l'impasto con il lievito, la farina rimanente, i formaggi (parmigiano e pecorino), 80 g di sugna, il sale ed il pepe.





3 Impastate bene il tutto, aggiungendo via via dell'acqua tiepida fino ad ottenere un

composto liscio, morbido ed omogeneo.



4 Coprite e lasciate lievitare ancora per circa 2 ore.



5 Trascorso il tempo di lievitazione e raddoppiato il volume dell'impasto, stendete quest'ultimo fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm formando un rettangolo regolare.



6 Distribuite sull'impasto steso tutti gli ingredienti elencati per la farcia tagliati a pezzettini.





7 Arrotolate la pasta in un cilindro lungo.



- 8 Tagliate il cilindro in panini, disponeteli su di una teglia da forno e lasciateli lievitare coperti per altre due ore.



- 9 Spennellate i panini con la sugna rimasta.



10 Ponete i tortani monoporzione in forno freddo e accendetelo a 220°C. Dopo 30 minuti abbassate la temperatura a 180°C e lasciate cuocere per altri 30 minuti.