

TORTE SALATE

Treccia di verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina
125 g di acqua e latte
12 g di lievito di birra
un pizzico di sale
un pizzico di zucchero
due cucchiari di olio extravergine di oliva
1 zucchina
1 cipolla
qualche foglia di lattuga
150 g di prosciutto cotto
100 g di formaggio filante
1 manciata di semi di papavero
1 uovo.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla e tagliare la zuccina a dadini.

Stufare la cipolla in padella con l'olio e salate.

Aggiungete la zuccina e fate cuocere per 10 minuti, aggiungete la lattuga a pezzetti e lasciate stufare, lasciate raffreddare.

Fate sciogliere il lievito in poco latte.

Impastare la farina con il lievito, il latte rimasto, l'acqua, il sale e lo zucchero e lasciate lievitare per 3 ore circa o fino a quando non raddoppia.

Tagliare a dadini il formaggio.

Stendete con il mattarello e sopra una placca foderata di carta forno e farcite metà rettangolo con le verdure e l'altra metà con il prosciutto ed il formaggio, arrotolare sigillando i bordi e formate una tresccia.

Spennellare con l'uovo e cospargere di semi di papavero.

Lasciate lievitare per 2 ore e infornare a 180°C per 30 minuti.

