

TORTE SALATE

Ciambellone salato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE:

12 RIPOSO IN FRIGO 1 ORA RIPOSO FUORI FRIGO 1 ORA LIEVITAZIONE IN STAMPO



Se cerchi la ricetta di un semplice ma buonissimo ciambellone salato prova questa versione. Un impasto profumato, buono, morbido che di certo vi farà ricevere tanti complimenti dai vostri ospiti. È la ricetta perfetta per una festa, un party o un aperitivo tra amici ma è l'ideale anche per una cenetta sfiziosa.

Scommettiamo che questo ciambellone salato finirà in un attimo? Sapete che è anche una ricetta molto furba? Perché furba? Perché vi permetterà di utilizzare anche i residui di salumi e formaggi che avete in frigorifero e che dovete consumare assolutamente. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta.

INGREDIENTI

FARINA 00 600 gr
PATATE 250 gr
UOVA 3
LATTE 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
80 gr
LIEVITO DI BIRRA 5 gr
SALE 6 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr
SPECK 150 gr
PROSCIUTTO COTTO 200 gr
PANCETTA 150 gr
CACIOCAVALLO 250 gr

Preparazione

- 1** Quando volete realizzare il ciambellone salato iniziate lessando le patate private della buccia e tagliate a cubotti in abbondante acqua salata fino a che risultino tenere, circa 10-15 minuti. Scolatele e lasciatele intiepidire.
- 2** Mettete la farine nella recipiente della planetaria unite le patate passate allo schiaccia patate, aggiungete le uova, il sale , l'olio, il parmigiano grattugiato ed il lievito sciolto nel latte, azionate la macchina munita di gancio ad uncino e lavorate per almeno 20 minuti ad una velocità moderata. Aggiungete i salumi ridotti a dadini e azionate nuovamente la macchina ad una velocità più sostenuta in modo da incorporarli omogeneamente all'impasto.
- 3** Mettete sull'impasto della pellicola trasparente a contatto e coprite con un panno umido. Trasferite il tutto in frigo per una notte.

Tirate fuori l'impasto dal frigorifero e lasciate che riprenda temperatura per almeno un ora.

- 4** Stendete l'impasto aiutandovi con un pò di farina fino ad uno spessore di 7-8 mm, quindi distribuite sopra il formaggio tagliato a dadini e arrotolate il tutto formando così un filoncino, trasferite il preparato in uno stampo da ciambellone del diametro di 26 cm, unto con olio e spennellate la superficie con altro olio e.v.o., lasciate lievitare per circa 40 minuti coperto con un panno fino a raddoppiare di volume.
- 5** Una volta che il volume del ciambellone sarà raddoppiato, trasferite in forno statico preriscaldato per 45 minuti a 200°, gli ultimi 15 minuti coperto con la stagnola. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate lasciate intiepidire e servite.

Consiglio