

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. 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