

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Plumcake salato con pomodori secchi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

NOTE:

*A FINE COTTURA APRITE LO SPORTELLLO DEL FORNO LASCIANDO IL PLUMCAKE ALL'INTERNO PER QUALCHE*



Il Plumcake salato con pomodori secchi è un lievitato saporito e facile da preparare, basta una ciotola dove amalgamare e lavorare tutti gli ingredienti ed in pochi gesti si ottiene un rustico dalla consistenza morbida e dal profumo irresistibile. Il colore acceso è conferito dal triplo concentrato di pomodoro all'interno dell'impasto, il profumo invitante è merito dell'origano e dei pomodori secchi. Si accompagna bene con salumi e formaggi misti per cena, ottimo da servire anche come antipasto, in occasione di un brunch, oppure in un buffet, o semplicemente da gustare come ricca

merenda.

Venite a scoprire altri antipasti appetitosi da preparare a casa:

[Plumcake salato con formaggio e noci](#)

[Torta salata bietola e groviera](#)

[Torta salata zucca e fagiolini](#)

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FARINA 00 350 gr

OLIO DI MAIS 100 ml

ACQUA 100 ml

UOVA INTERE 3

TRIPLO CONCENTRATO DI POMODORO

40 gr

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO peso dei

pomodori ben sgocciolati dall'olio di

conservazione - 80 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo 1

bustina

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da

tavola

SALE FINO 5 gr

## PREPARAZIONE

**1** Iniziate pesando tutti gli ingredienti che compongono la ricetta.

Unite alla farina il lievito per impasti salati.



**2** In una ciotola inserite le uova, il triplo concentrato di pomodoro e il sale.

Amalgamate bene utilizzando una frusta, il triplo concentrato di pomodoro dovrà sciogliersi completamente nelle uova.

Versate prima l'acqua, subito dopo l'olio di mais, amalgamate velocemente sempre con la frusta.



**3** Ora unite agli ingredienti liquidi tutta la farina e il lievito, lavorate bene il composto.

Scolate i pomodori secchi dall'olio di conservazione e tamponateli su fogli di carta assorbente da cucina, poi poneteli su un tagliere e riduceteli a tocchetti.



**4** All'impasto unite l'origano secco e i pomodori secchi, con una spatola incorporate bene gli ultimi ingredienti.

Preriscaldate il forno a 180 gradi in modalità statica, oleate e infarinate completamente uno stampo per plumcake da 26 cm.

Fatto ciò trasferite il composto distribuendolo in modo uniforme.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti, ponendo il plumcake nel ripiano centrale del vostro forno.

Trascorsi 40 minuti controllate punzecchiando l'interno del plumcake con uno stecchino lungo, se esce asciutto vuol dire che è pronto, altrimenti prolungate di qualche minuto la

cottura.



## CONSERVAZIONE

Il plumcake si conserva bene per 2-3 giorni in un contenitore a chiusura ermetica fuori dal frigorifero.

Se volete potete congelarlo mettendolo all'interno di sacchetti alimentari.