

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Torta di rose salata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La pizza! Che meravigliosa invenzione! Ma non se un po' stanco della solita [pizza](#) stesa e servita sul piatto? **Noi no!** Ma sicuramente ogni tanto ci piace **provare cose alternative**, come la [ricetta](#) di oggi, ovvero la **torta di rose salata**, che altro non è se non un buon impasto di pizza condito, arrotolato su se stesso, tagliato a pezzi e cotto come se fosse una [torta di rose](#). Il risultato è bellissimo e molto scenografico! Provala quando hai ospiti da stupire o bambini da conquistare!

Se impastare è nelle tue corde, ti lascio qui le [nostre migliori ricette di pizza da fare in casa](#).

SALE FINO

ORIGANO ESSICCATO

PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina in una ciotola (o nella planetaria se ne hai una), aggiungi il lievito di birra fresco, ne serve solo un pizzico, circa un grammo. Aggiungi l'acqua fredda a filo, non versarne mai troppa o rischi che l'impasto non si incordi perfettamente.





2 Appena ottieni un buon impasto liscio, aggiungi il sale e la restante acqua, continua a

lavorare l'impasto sul piano da lavoro, verso la fine, aggiungi un cucchiaino di olio alla volta e fai assorbire anche quello. Sposta l'impasto in una ciotola capiente con un filo d'olio sul fondo, fai lievitare per 10 ore circa, perfetto se impasti la sera prima per preparare la torta di rose la mattina.







- 3 Ribalta l'impasto su un foglio di carta forno infarinato, in modo da non attaccarsi e da agevolarne la preparazione.

Allarga l'impasto fino ad ottenere un rettangolo 45x30 circa, se hai un buon impasto abbastanza elastico non necessita di mattarello, se fai fatica, utilizzalo comunque per facilitare l'operazione





- 4 Metti la salsa di pomodoro in un colino per alcuni istanti, servirà a perdere eventuale acqua in eccesso, poi versa la salsa in una ciotola con il concentrato di pomodoro, in questo modo avrai una salsa densa che non cola.

Versa la salsa sulla base preparata avendo cura di non arrivare fino ai bordi.

Condisci con sale, origano e Grana Padano grattugiato.







5 Arrotola la tua pizza aiutandoti con la carta forno, una volta finito di arrotolare, premi leggermente in modo da sigillare meglio il bordo, poi taglia con un tarocco o con un coltello affilato.

Sposta le rose di pizza su una teglia con cerniera (diametro 24 circa), copri con pellicola trasparente e fai lievitare per altre 2 ore circa o comunque fino a raddoppiare di volume.





6 Una volta pronta, versa un filo d'olio in superficie e condisci con sale e origano.

Cuoci per 20 minuti circa a 220° nel binario centrale del forno, selezionando la modalità forno ventilato.

I tempi possono variare in base al forno, valuta sempre la doratura e solo se necessario allunga i tempi di alcuni minuti.





CONSIGLIO

Puoi farcire la torta di rose anche con prosciutto cotto o salumi vari in base ai tuoi gusti, ottima anche con le verdure e/o senza pomodoro, quindi in versione bianca.

CONSERVAZIONE

La torta di rose può essere conservata per 24 ore a temperatura ambiente, o fino a 48 ore in frigorifero, potrai poi scaldarla al momento di servirla.

Volendo puoi congelare la torta di rose per poi scaldarla in un secondo momento, ma ovviamente è consigliabile prepararla e consumarla in giornata.