

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di rose

---

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 35 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: TEMPO DI LIEVITAZIONE 3/4 ORE

---



La **torta di rose** è un bellissimo dolce di **pan brioche** che puoi farcire di creme, marmellate o anche semplicemente con burro e zucchero, il risultato sarà sempre spettacolare, sia dal punto di vista visivo sia dal lato della bontà. In questo caso ti consiglio di farcire la tua torta di rose con questa buonissima [marmellata di arance](#).

Il procedimento per ottenere questa bellissima torta di rose è un po' lungo, come sempre quando si tratta di lievitati, ma la pazienza richiesta viene ricompensata dal risultato. Un pan brioche perfettamente lievitato è molto più gradevole al gusto e digeribile di un lievitato frettoloso. Inoltre

noi abbiamo usato solo 8 grammi di lievito di birra per mezzo kg di farina, quindi se ci metterai la pazienza richiesta il risultato finale sarà un impasto sofficissimo, degno del più raffinato fornaio!

Prima di iniziare ti consiglio di leggere bene la ricetta, assicurarti di avere tutti gli ingredienti e anche il tempo necessario alla realizzazione della torta delle rose. C'è tutto? Perfetto: iniziamo!

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 300 gr

FARINA 00 200 gr

UOVA 2

LATTE 200 ml

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 80 gr

LIEVITO DI BIRRA 8 gr

SALE 1 pizzico

SCORZA DI ARANCIA 1

## INGREDIENTI PER LA FARCIA

BURRO 100 gr

MARMELLATA DI ARANCE 100 gr

## INGREDIENTI PER GUARNIRE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Prepara la torta di rose partendo dal pan brioche : nella ciotola dell'impastatrice metti il lievito sbriciolato e le farine. Aggiungi il latte tiepido e comincia a lavorare l'impasto. Unisci un uovo alla volta, poi lo zucchero e termina con il burro, il sale e la scorza d'arancia bio. Impasta fino ad avere una pasta liscia ed elastica. Mettila in una terrina coperta da un panno. Lascia lievitare fino al raddoppio ( circa 2 ore).





- 2 Quando la pasta sarà ben lievitata sgonfiala e stendila formando un rettangolo delle dimensioni di 30 X 45 cm. Spalma la pasta con il burro morbido ( basterà estrarlo dal frigo un paio di ore prima di utilizzarlo) e sopra spalma la marmellata d'arance.







**3** Arrotola il rettangolo dal lato più corto ottenendo un lungo filone. Dividi in 12 pezzi dello stesso spessore e disponili in una tortiera rivestita con carta forno. Lascia lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume (ci vorrà circa un'ora). Una volta lievitata cuoci la torta in forno caldo, a 180°, statico, per circa 35-40 minuti. Una volta cotta lascia

raffreddare e porta in tavola cosparsa con zucchero a velo.







## CONSIGLIO

Puoi farcire la torta di rose con la tua confettura preferita, oppure con della crema pasticcera o ancora con burro e zucchero, come vorrebbe la tradizione. Puoi prepararla anche con lievito di birra disidratato mettendone mezza bustina.

## CONSERVAZIONE

La torta di rose si conserva per 3 giorni sotto una campana di vetro.