

TORTE SALATE

# Angelica con speck mortadella e provola

di: *rosalbafiore61*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **elevata**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

---



100 g di mortadella

100 g di speck 100 g di provola affumicata.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare il lievitino, mescolando tutti gli ingredienti e far riposare per 30 minuti.

Aggiungere il resto degli ingredienti e amalgamare bene.

Far lievitare un'ora.

Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e disporvi il ripieno prescelto.

Arrotolare come fosse un salame e, con un coltello ben affilato, tagliare nel senso della lunghezza.

Intrecciare le due metà, lasciando il ripieno all'esterno e unendo le estremità come una ciambella.

Far lievitare ancora un'ora, pennellare con l'uovo unito al goccio di latte e cuocere a 200°C per 35-40 minuti.





