

TORTE SALATE

Angelica salata gusto mediterraneo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI PER IL PRIMO IMPASTO

FARINA MANITOBA 135 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 5 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tè
ACQUA 100 gr

SECONDO IMPASTO

FARINA MANITOBA 400 gr
LATTE INTERO 120 gr
UOVA 3
SALE 3 cucchiari da tè
BURRO 120 gr

PER IL RIPIENO

OLIVE NERE 20 gr
POMODORI SECCHI 7
PROSCIUTTO COTTO 70 gr
TOMA PIEMONTESE 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Impastare i primi ingredienti e poi mettere la palla a lievitare per circa 30 minuti coperta. Fare la fontana con i secondi ingredienti a cui vi unirete anche il primo impasto. Fare di nuovo una palla e lasciatela lievitare bene (coperta a campana) per circa 2 ore o almeno finché non raddoppi di volume. Tirate l'impasto cresciuto in un rettangolo spesso circa 5-6 millimetri. Spargetevi sopra il ripieno distribuendolo bene.



- 2 Arrotolare dal lato lungo.



3 Fatto ciò tagliarlo per il lungo con un coltello affilato.

Ne otterrete due metà (con il ripieno rivolto in alto) che andranno intrecciate.



- 4 Unire le estremità come una ciambella e trasferite su una teglia coperta con carta da forno. Spennellare con un uovo sbattuto e infornare a 200°C per circa 35-40 minuti, finché la superficie si dori bene. Nel forno noterete che la treccia aumenterà di volume.



