

TORTE SALATE

Babà rustico con pasta madre

di: *Mari.c*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **3-4 ORE DI LIEVITAZIONE**



INGREDIENTI

FARINA 0 600 gr
LATTE INTERO 300 ml
PASTA MADRE rinfrescata 2 volte - 150 gr
OLIO DI SEMI 80 ml
UOVA 4
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
SALAME NAPOLETANO 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 150 gr
PANCETTA (TESA) 80 gr
SCAMORZA 200 gr
PROVOLONE 100 gr
SALE raso - 1 cucchiaino da tavola
PEPE NERO

CONSIGLIO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del babà rustico con lievito madre, mettere la farina nella planetaria e versare il latte tiepido in cui avrete disciolto il lievito e iniziare a lavorare l'impasto, iniziare ad aggiungere l'olio e continuare ad impastare facendo assorbire mano mano tutta la farina.

Aggiungere ora le uova, il parmigiano grattugiato il sale e il pepe, impastare fino ad ottenere un impasto morbido.

Aggiungere il formaggio e i salumi a cubetti, amalgamate il tutto fino a che sia bello compatto. Imburrare uno stampo per babà e versare l'impasto all'interno e livellare bene. Coprire il babà rustico con un panno umido e mettere a lievitare per 3-4 ore (fino al raddoppio) nel forno spento. Infornare in forno già caldo a 180 gradi e cuocere il babà per 40 minuti.



CONSIGLIO