

TORTE SALATE

Brioche rustica

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE



Se cerchi la ricetta di una **brioche rustica** semplice ma buonissima prova questa versione che ci è stata lasciata sul forum. Un impasto profumato, buono, morbido che di certo vi farà ricevere tanti complimenti dai vostri ospiti. È la ricetta perfetta per una festa, un party o un aperitivo tra amici ma è l'ideale anche per una cenetta sfiziosa. Sapete che è anche una ricetta molto furba? Perché furba? Perché vi permetterà di utilizzare anche i residui di salumi e formaggi che avete in frigorifero e che dovete consumare assolutamente. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta.

Se volete sperimentare altre ricette rustiche, provate anche quella del [pan brioche a treccia](#): favolosa!

INGREDIENTI

500 g di farina
250 g di patate
3 uova
mezzo bicchiere di latte
mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
25 g di lievito di birra
mezzo cucchiaino di sale
150 g di parmigiano grattugiato
500 g di affettati e formaggi misti.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare le ricetta del pan brioche, per prima cosa lessare in una pentola con abbondante acqua le patate senza la buccia.

Formate con la farina una fontana e schiacciare le patate con lo schiacciapatate al suo interno.

Unite le uova, il sale, l'olio, il parmigiano grattugiato, il lievito sciolto nel latte ed il sale ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Tagliare a cubetti gli affettati ed i formaggi e uniteli alla pasta impastando nuovamente.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 24 cm con bordi alti e versateci la pasta.

Fate lievitare fino al raddoppio ed infornate a 180°C per 30 minuti.



CONSIGLIO

Non ho questo stampo come posso fare?

Puoi utilizzarne uno tondo e al centro, per non far chiudere il buco puoi mettere una pallina di carta stagnola o carta da forno.

Quanto tempo prima posso prepararlo?

Puoi prepararlo la mattina per la sera, coservandolo in un luogo non freddo.

Posso congelarlo?

Certo, puoi congerlarlo per averlo sempre a disposizione.