

TORTE SALATE

Ciambellone - briosche rustica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

6 uova
600 g di farina manitoba
200/250 g di burro morbido
1 bicchiere di latte
2 cubetti di lievito di birra
sale q.b.
pepe q.b.
asiago
provolone piccante
circa 50 g di parmigiano grattugiato
2-3 sottilette
100 g di salsiccia paesana.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



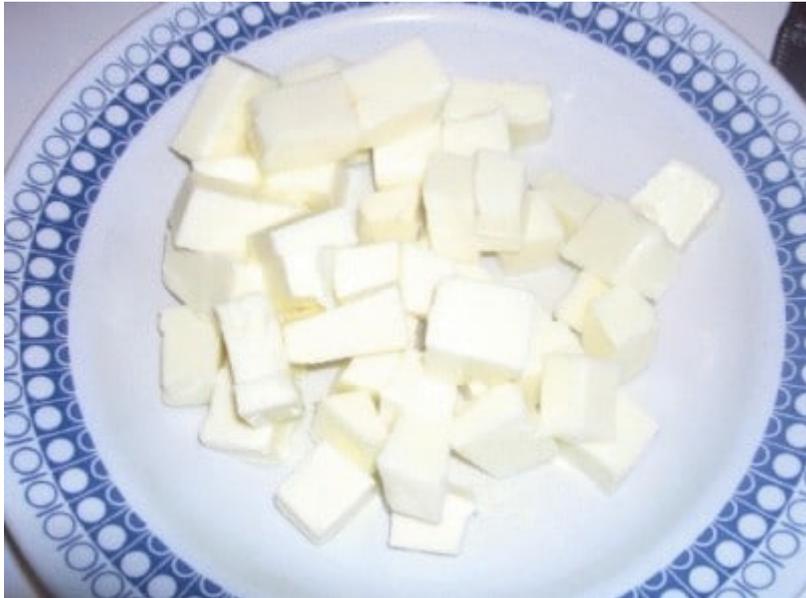
2 Far sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.



3 Mettere nella ciotola, aggiungere 600 g di farina e le uova, quindi impastare:



- 4 Spezzettare il burro e, se ancora duro da frigo, ammorbidirlo per qualche secondo al microonde o su fuoco a fiamma bassissima.



- 5 Aggiungere il burro agli altri ingredienti nella ciotola.



6 Ecco come si presenteranno tutti gli ingredienti nella ciotola.



7 Cominciare ad impastare.



8 A questo punto, aggiungere il sale



9 ed il pepe.



10 Impastare finchè tutto risulterà omogeneo.



11 Così:



12 A questo punto, coprire la ciotola con pellicola trasparente e mettere in forno spento appena tiepido (accenderlo a 50°C per qualche secondo per intiepidirlo).



13 Attendere che lieviti e che diventi almeno il doppio del volume iniziale (poco più di 1 ora).

L'impasto risulterà liquidino: dopo la lievitazione diventerà molto più "robusto".

Nel frattempo, fare a cubetti i vari formaggi, spezzettare le sottilette, grattugiate il parmigiano e fare a cubetti la salsiccia.



14 Riprendere, trascorso il giusto tempo, l'impasto che sarà diventato così:



15 Dargli un'altra mescolata.



16 Aggiungere i salumi e formaggi e continuare a mescolare affinché tutto si amalgami bene.





17 Diventerà così:



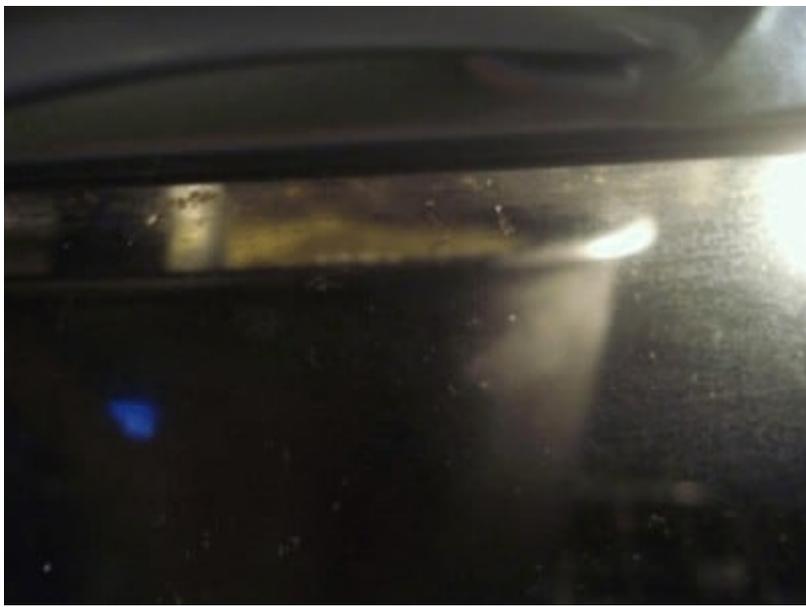
18 Imburrare e infarinare uno stampo per ciambellone piuttosto alto (28-30 cm di diametro).



19 Versarci dentro l'impasto.



20 Mettere in forno spento ma con la luce accesa in modo che lieviti ancora, fino a toccare il bordo dello stampo.



21 A questo punto accendere il forno a 170-180°C per almeno 40 minuti fino a doratura.

Ecco come si presenta appena cotto:



22 Ed ecco il risultato finale:eeek::eek::eek::eek::



