

TORTE SALATE

## Pane spezzettato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

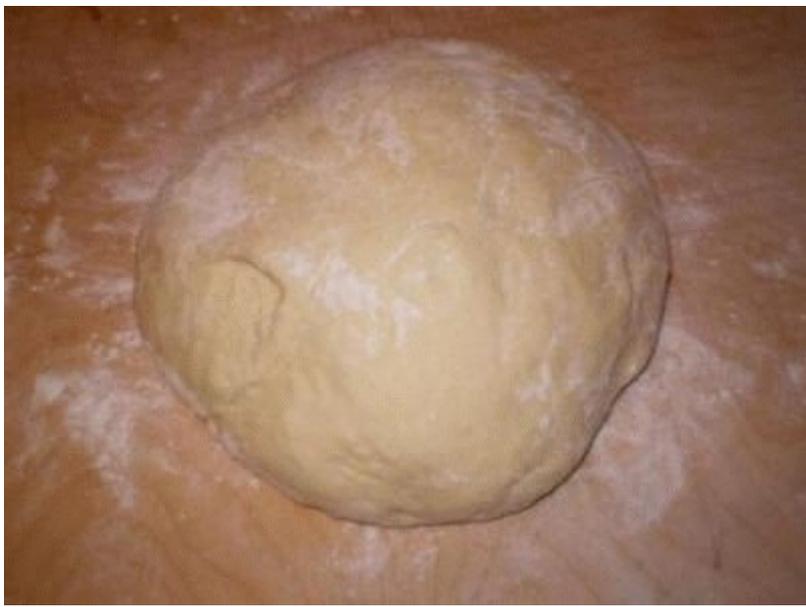
350 g di farina 00  
100 ml di latte  
100 ml di acqua  
30 g di burro  
8 g di lievito di birra fresco  
1 cucchiaino di miele  
2 cucchiaini di sale.

### PER IL RIPIENO

salame  
olive  
1 uovo.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto come questo:



**2** Mettere a lievitare fino al raddoppio.

Stendere l'impasto in un rettangolo di 30 x35 circa, spennellare l'impasto con uovo sbattuto con sale e farcire con salame e olive



**3** Chiudere l'impasto in 3 ..come un pacchetto.



4 Piegare sotto ai lati.



5 Tagliare con un coltello affilato la pasta in 2 e poi a pezzi.



- 6 Prendere uno stampo da plum cake da 25 x 10 foderato con carta e penellato di olio. Raccogliere con le mani i pezzi di pasta e lasciarli cadere casualmente nello stampo.



- 7 Coprire e lasciare lievitare per circa un'ora.



**8** Mettere in forno a 190° per circa 30 minuti o comunque fino a colorazione dorata.

Servire tiepido, anche se è buono anche freddo.



