

TORTE SALATE

Torta alle rose salata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER L'IMPASTO

- 250 g farina 00
- 250 g farina manitoba
- 200 g acqua tiepida
- 50 g latte tiepido
- 50 g olio di semi girasole
- mezzo cubetto di lievito
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 1 cucchiaino scarso di sale.

PER IL CONDIMENTO

- 12 cubetti di spinaci surgelati
- provola dolce a piacere
- provola piccante a piacere
- salame piccante a piacere. (IL CONDIMENTO STA AL VOSTRO PALATO)

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito e lo zucchero nei liquidi.

Impastare tutti gli ingredienti, unendo il sale alla fine, lavorare x almeno 10 minuti in impastatrice. (15/20 min. a mano)

Far lievitare fino al raddoppio dell'impasto, poi dividerlo in 2/3 parti formare dei dischi e condirli con spinaci(lessati in acqua salata precedentemente), cotto,salame piccante, provola dolce e piccante.

2 Arrotolare i dischi e tagliarli a fette larghe circa 3/4 cm. Disporre i rotolini in una teglia tonda diametro 26 foderata con carta da forno. Lasciar lievitare per circa 1 ora e infornare a 180° per circa 20/30 minuti (ventilato). Lasciar riposare x almeno 15 min..... e buon appetito..... e' BUONISSIMA.