

TORTE SALATE

Torta angelica salata con speck e cipolla

di: *nightfairy*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



PER IL LIEVITINO

135 g di farina
1/2 panetto di lievito di birra
75 g di acqua (circa).

PER L'IMPASTO

400 g di farina
3 cucchiaini abbondanti di formaggio
grattugiato (parmigiano o pecorino)
120 g di latte tiepido
1 uovo e 1/2
1 cucchiaino di sale
120 g di burro morbido.

PER LUCIDARE

uovo sbattuto con latte.

PER IL RIPIENO

cipolle tagliate a velo e stufate con poco
olio

dadini di speck

50 g di burro fuso.

PREPARAZIONE

1 Fare il lievito mescolando tutti gli ingredienti, dopo aver sciolto il lievito di birra nell'acqua.

Lasciare lievitare per 30 minuti.

Impastare la farina con il formaggio, il sale e l'uovo, il latte, il burro e il primo impasto lievitato e mescolare fino a quando i due impasti saranno amalgamati.

Lasciar lievitare coperto per 1 ora.

Rovesciare la pasta sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore senza lavorarla.

Pennellare di burro fuso, cospargere con le cipolle stufate e lo speck.



2 Arrotolare il lato più lungo.

Tagliare questo rotolo a metà per il lungo, separare delicatamente i due pezzi e formare una treccia tenendo il lato tagliato all'esterno.



3 Mettere su una teglia da forno e chiudere a ciambella.

Fare lievitare coperta per 30-40 minuti (deve quasi raddoppiare), poi pennellare con l'uovo sbattuto col latte e cuocere in forno a 180° per circa 1/2 ora (deve essere ben dorata).



4 Ed eccola appena sfornata:



5 Una fetta:

