

TORTE SALATE

# Tortano napoletano

di: *poppy61*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *40 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: *+ 5 ORE PER LA LIEVITAZIONE*



## INGREDIENTI

400 g di farina 00  
200 g di farina Manitoba  
150 g di strutto  
250 ml di acqua tiepida  
25 g di lievito di birra  
3 g di sale  
8 g di pepe  
100 g di criscito.

## PER IL CRISCITO

130 g di farina Manitoba  
75 ml di acqua tiepida  
12 g di lievito di birra.

## PER IL RIPIENO

100 g di salame Napoli  
100 g di mortadella

100 g di ciccioli

100 g di provolone piccante

100 g di pecorino

3 uova sode sgusciate e tagliate a spicchi.

## PREPARAZIONE

- 1 Per il criscito: in una ciotola impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare 1 ora.



- 2 Per l'impasto principale: impastare il criscito con la farina, la farina manitoba, lo strutto, l'acqua tiepida, il lievito di birra ed il pepe, unite il sale e impastare nuovamente.

Fate lievitare per 2 ore oppure fino al raddoppio.

Tagliare a dadini tutti gli ingredienti del ripieno.

Tirate la pasta formando un rettangolo e mettete il ripieno al centro coprendo bene tutta

la superficie (lasciate però libero 1 cm nei bordi).

Arrotolate bene il tortano.





- 3 Ungete di strutto uno stampo per ciambelle da 30 cm circa quindi sistemateci il rotolo.



- 4 Fate lievitare per 2 ore, la pasta deve arrivare oltre il bordo dello stampo.

*Dopo la Levitazione*



*Tortano Napoletano*



*Tortano Napoletano*



5 Infornate a 180°C per 30-40 minuti circa.





*Tortano cotto*

*Poppy61*



*Poppy61*

