TORTE SALATE

Tortine con prosciutto e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

300 g di farina manitoba

1 uovo

150 ml di latte tiepido

15 g di lievito di birra fresco

1 cucchiaino e 1/2 di sale

1/2 cucchiaino di zucchero

olio.

PER IL RIPIENO

125 g di mozzarella

150 g di prosciutto

origano

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Mettere la farina in una ciotola, mescolarla con il sale e lo zucchero; fare un buco nel

centro e rompervi l'uovo, sbattere leggermente per incorporare un pò di farina.

Versare il latte con il lievito e cominciare ad impastare, aggiungendo, se necessario, altro latte: l'impasto deve essere molto morbido, ma lavorabile e non appiccicoso.

Lavorare la pasta per almeno 15 minuti. Farne una palla e rimetterla nella ciotola, sigillare con la pellicola trasparente, coprire con un telo da cucina, e lasciare lievitare fino a quando raddoppierà il volume.

Nel frattempo, tagliare la mozzarella e il prosciutto a piacere.

Riprendere la pasta, stenderla dello spessore di 3 mm e ricavarne dei cerchi con una tazza.

Foderare gli stampi per crostatine con la metà dei cerchi.

2 Riempire con del prosciutto, la mozzarella ed una spolverate di origano.

3 Ricoprire con gli altri dischi, sigillando bene i bordi.

4 Spennellare di olio, cospargere di origano e lasciare riposare per 10 minuti.

Cuocere a 180°C per 25 minuti.

Eccole appena sfornate:

5 Ecco l'interno:

6 Con gli ingredienti dati si ottengono 6 tortine da 12 cm di diametro.