



TORTA RUSTICA PASQUALE

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

500 gr farina manitoba
500 gr farina 00
500 ml acqua
15 gr di lievito di birra
200gr di olio o strutto
1 cucchiaino raso di sale
1 cucchiaino raso di zucchero

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

300 gr di parmigiano grattugiato
200 gr cotto a fetta a spessa
200 gr mortadella fetta spessa
200 gr salame Napoli fetta spessa
200 gr formaggio asiago
200 gr formaggio provolone

ISTRUZIONI

Mettere in una ciotola l'acqua, l'olio/strutto, il parmigiano e sciogliere il lievito.

A parte unire le farine e piano piano aggiungerle ai liquidi.

Lavorare per 20 minuti l'impasto.

Lasciare lievitare per 4 ore coperto e al caldo.

Dopo 4 ore, aggiungere all'impasto i salumi fatti a pezzettini, con le mani amalgamare bene l'impasto e farcitura.

Mettere nelle teglie con i buchi, imburrate e infarinate, l'impasto deve essere poco più della metà della teglia.

Lasciare lievitare tutta la notte.

Al mattino infornare a 180° forno statico per 40 minuti