



Crostata di mortadella e provolone - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

torta salata - crostata

Le dosi per la pasta:

1/2 kg di farina 00 - 1 cucchiaino di zucchero - 2 cucchiaini di sale fino - 2 cucchiaini di olio evo - 1 panetto di lievito di birra - 200 gr di latte tiepido.

Impastare per benino finchè l'impasto diventa morbido ed elastico e tenere a riposare sotto un telo infarinato in una ciotola (io la metto nel forno spento) per circa 2 ore.

Ho steso nella teglia unta di olio la pasta rialzando i bordi e vi ho depositato dentro fette intere di mortadella, ricoperto con fette sottili di provolone Auricchio dolce, cosparso di pomodori pelati a pezzetti, arricchito con olive nere, capperi sott'aceto e acciughine sott'olio, spolverizzato di grana grattugiato, un filo d'olio evo e.... tocco di fantasia, ricoperto con strisce di pasta, come a guarnire una crostata....

e questo è il risultato



uso questo impasto per pizze, calzoni e panzerotti fritti....