



Brioche rustica imbottita - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

torta salata - farcita - brioche - patate

600 gr farina più 50 per la lavorazione
una patata media lessata
50 gr di lievito
100 gr latte tiepido
4 uova
200 gr di burro
sale, un cucchiaino di zucchero.

Si scioglie il lievito con il latte e si impastano tutti gli ingredienti insieme. Si lascia riposare per circa un'oretta.

Dividere a metà l'impasto, con l'aiuto delle mani stenderlo in una teglia imburrata e coprirlo con uno strato di sugo, uno di prosciutto crudo ed uno di caciotta (a piacere si possono aggiungere piselli e parmigiano) e poi coprire con l'altro strato.

Lasciar lievitare ancora per una mezz'oretta e poi cuocere in forno caldo a 200°C per circa 30-40 minuti.

