



Torta angelica salata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - ciambella - speck - cipolle

Per il lievito:

135 g. di farina
mezzo panetto di lievito di birra
75 g. di acqua (circa)

Per l'impasto:

400 g. di farina
3 cucchiaini abbondanti di formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino)
120 g. di latte tiepido
1 uovo intero e un tuorlo
1 cucchiaino di sale
120 g. di burro morbido

Per lucidare:

uovo sbattuto con latte

Per il ripieno:

scamorza affumicata tritata
dadini di speck
50 g. di burro fuso

Fate il lievito, mescolando tutti gli ingredienti, dopo aver sciolto il lievito di birra nell'acqua. Lasciate lievitare per 30 minuti. Impastare la farina con il formaggio, il sale e l'uovo, il latte, il burro e il primo impasto lievitato e mescolare fino a quando i due impasti saranno amalgamati. Lasciar lievitare coperto per 1 ora.

Rovesciare la pasta sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore senza lavorarla. Pennellare di burro fuso, cospargere con le cipolle stufate e lo speck.

Arrotolare il lato più lungo.

Tagliare questo rotolo a metà per il lungo, separare delicatamente i due pezzi e formare una treccia tenendo il lato tagliato all'esterno.

Mettere su una teglia da forno e chiudere a ciambella.

Fare lievitare coperta per 30-40 minuti (deve quasi raddoppiare), poi pennellare con l'uovo sbattuto col latte e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora minuti (deve essere ben dorata).