



Treccia rustica - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - pizza - verdure - formaggi

Ricetta simpatica e anche se deve lievitare in due diversi momenti è semplice da preparare. In pratica una pizza intrecciata, si può preparare anche con i peperoni o la parmigiana di melanzane ed è ottima...questa è la versione leggera.

Ingredienti per l'impasto:

500 g di farina
200 g di acqua
100 g di latte
1 cubetto di lievito di birra
3 cucchiaini di olio di oliva extravergine
1 cucchiaino di zucchero
sale

Ingredienti per il ripieno:

300 g di zucchine
1/2 cipolla
olio di oliva extravergine
100 g di prosciutto crudo o di speck
150 g di fontina

Procedimento:

porre sul tavolo da lavoro tutti gli ingredienti a fontana e lavorare finché l'impasto non risulterà morbido. Lasciare lievitare l'impasto, per circa un'ora, coperto e in un luogo caldo.

Tagliate le zucchine a fettine e cuocetele in una padella con la cipolla tagliata piccola e l'olio, salatele e mettetele da parte.

Quando la pasta sarà lievitata stendetela, formando un rettangolo, sulla carta forno.

Disponete lungo la fascia centrale il prosciutto crudo, la fontina a fette e le zucchine cotte.

Fate dei tagli obliqui sui lati del rettangolo e richiudete le strisce ottenute in modo da formare una treccia. Lasciate lievitare la treccia per un'ora, spennellate la superficie con del latte e cuocete in forno caldo a 200 per 30 minuti circa.

