



TORTE RUSTICHE (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

PANDORA SALATA
LIEVITO COMPRESSO
ACQUA

g 1.000
g 50
g 400-450

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 200

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso di Marbur platte.
Dare 3 pieghe a 3.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare allo spessore di 3-4 mm.

Tagliare dei dischi del diametro di circa 25-30cm, depositarli su teglie e bucherellarli uniformemente con una forchetta.

Farcire a piacimento con prosciutto cotto e formaggio a fette, prosciutto cotto e spinaci lessati, asparagi lessati, panna e ricotta, pancetta affumicata e spinaci lessati.

Ricoprire la farcitura con dischi di pasta dello stesso spessore e diametro, pennellandone i bordi con uovo e sigillandoli con una leggera pressione.

Decorare la superficie delle torte con piccoli dischetti della stessa pasta e lucidare con uovo.

Lasciare in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa.

Cuocere le torte rustiche a 200-210°C per 25-30 minuti.

Le torte rustiche possono naturalmente essere preparate anche in forma rettangolare, che si presta con più facilità al taglio in tranci.