Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Mara Marchi

Treccia Farcita

INGREDIENTI:

- 250 gr. Latte
- 1/ 2 cubetto lievito di birra
- 1 cucchiaino zucchero
- 550 gr. Farina
- 50 gr. Olio extravergine di oliva
- 1 uovo
- 10 gr. Sale (1 cucchiaino)
- 200 gr. Speck o altro salume
- 200 gr. Formaggio

Tritare il salume con il formaggio e metterlo in una terrina . Creare un'impasto unendo tutti gli ingredienti e lasciarlo lievitare in una terrina coperta per circa 2 ore.
Dividere l'impasto in 3 parti e stendere con il mattarello e farcirle con il salume e il formaggio precedentemente tritati. Formare con le strisce di pasta una treccia , spennellare con uovo sbattuto e lasciare ancora lievitare per circa 1/2 ora. Quando la treccia sarà ben lievitata cuocere in forno preriscldato a 180 gradi per 30 minuti.