

Torta al testo

Ingredienti

(x 1 torta)

400 g di FARINA di FRUMENTO TENERO “Tipo 1”

8 g di sale

15 g di parmigiano grattugiato

25 g d'olio extra vergine d'oliva

30 g di latte

16 g di lievito istantaneo per torte salate

Acqua q.b.

Preparazione

Versare la farina a fontana su di un piano da lavoro (spianatoia), unire tutti gli ingredienti ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente.

Formare una palla, ricoprirla con un canovaccio e lasciarla riposare circa mezz'ora.

Stendere l'impasto con il mattarello ottenendo un disco alto circa 1 cm. Nel frattempo riscaldare il testo di ghisa sul fornello a fuoco medio ed adagiarvi il disco di torta, dopo 2-3 minuti bucherellarlo con una forchetta. Cuocere per 10 - 15 minuti girando la torta di tanto in tanto.

Tagliare la torta a spicchi e farcire a piacere.

