

Torta Margherita rustica



Ingredienti:

700 g farina 0

70 ml olio di oliva

13 g sale

1 cucchiaino zucchero

2 uova

210 ml latte

25 g lievito fresco

250 g emmental

200 g asiago

300 g mortadella

250 g salame milano

Sciogliete il lievito nel latte tiepido con lo zucchero e aggiungetelo nella ciotola insieme alla farina e uova.



Impastate il tutto per 3 minuti poi unite il sale. Lavorate ancora qualche minuto poi unite l'olio. Dovete ottenere un impasto omogeneo che si stacca dalla ciotola. Lasciate lievitare coperto finché raddoppia il volume.



Nel frattempo tagliate a piccoli cubetti i formaggi ed i salumi.



Mettete l'impasto sul tavolo e dividete in 3 parti.



Stendete il primo pezzo in forma di disco con il diametro leggermente più piccolo della vostra teglia. Mescolate i formaggi con i salumi e coprite il primo disco con metà del ripieno.



Stendete il secondo pezzo in forma circolare e coprite il primo. Stendete un po' con il mattarello per incastrare la farcitura.



Farcite con il resti di ripieno e coprite con il terzo disco. Chiudete bene i bordi e stendete leggermente con mattarello. Mettete al centro una ciotolina e tagliate il disco in 16. Girate in verticale ogni taglio e intrecciate nello stesso verso due a due.



Ottenete una forma così:



Mettete la margherita nella teglia con la carta forno sotto.
Lasciate lievitare 30 minuti poi spennellate con un uovo sbattuto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.