

## Torta Angelica salata

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-angelica-salata/>



Preparazione: **50 min**



Cottura: **35 min**



Tempo totale\*: **1 h 25 min**



Difficoltà: **media**

\*NOTE: + il tempo della lievitazione

La **torta Angelica salata** è una soffice e stuzzicante **treccia di pan brioche farcita** con *salumi, formaggi e olive*. Una versione da aperitivo della più famosa Angelica dolce delle sorelle Simili. Un lievitato un po' diverso dal solito in cui la farcia ricca e gustosa fa bella mostra di sé all'esterno dell'intreccio. Io ho utilizzato **prosciutto cotto, salame e formaggio asiago** tagliati a dadini e delle olive snocciolate ma potete utilizzare i salumi e i formaggi che preferite o che avete bisogno di smaltire, così come potete sostituire le olive con i pomodori secchi. **Se siete vegetariani potete anche optare per una originale versione alle verdure** con zucchine, melanzane e peperoni tagliati a cubetti e saltati in padella. Pur essendo una preparazione rustica ha un'elegante forma a corona che la rende scenografica e perfetta da portare in tavola per un elegante buffet o semplicemente per un pic nic o una scampagnata all'aperto. Vedrete che stupirete tutti prima alla vista e poi al palato! Se amate i lievitati farciti provate anche il morbidissimo [Danubio salato](#).

# INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE

---



## Per il lievitino

- farina manitoba 90 g
- lievito di birra 8 g
- acqua 50 g
- zucchero semolato 5 g

## Per l'impasto

- farina manitoba 165 g
- farina 00 100 g
- parmigiano grattugiato 30 g
- zucchero semolato 7 g
- latte 80 g
- tuorli 2
- burro 80 g
- sale 1 cucchiaino

## Per la farcia

- prosciutto cotto 80 g
- salame 80 g
- asiago 120 g
- olive snocciolate

# PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA ANGELICA SALATA

---



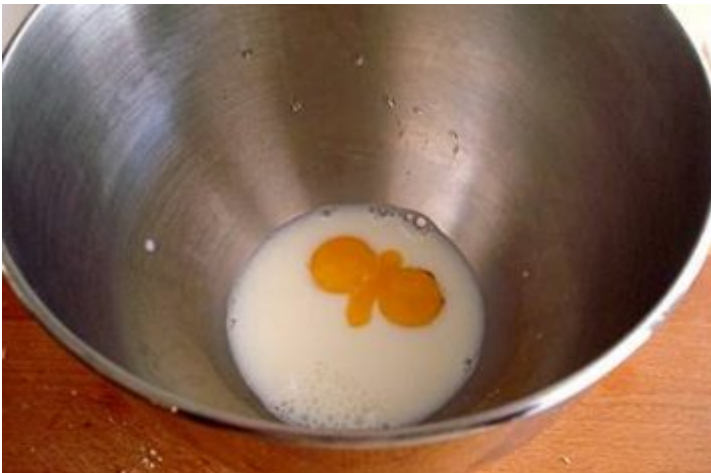
Per preparare il lievito mescolate in una ciotola la farina, il lievito, lo zucchero e l'acqua fino ad ottenere un piccolo panetto liscio e omogeneo. Mettetelo nella stessa ciotola unta di olio, coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio nel forno spento con la luce accesa (circa 2 ore). Se lo fate in estate la luce del forno non è necessaria.



---

2

Quando il lievito sarà pronto cominciate a preparare l'impasto. Amalgamate nella planetaria il latte, lo zucchero e i tuorli, poi unite il parmigiano e mescolate ancora.



---

3

Aggiungete la farina setacciata e mescolate con il gancio a foglia o con le mani, quindi, impastando con il gancio a uncino, aggiungete poco alla volta il burro morbido e alla fine anche il sale.





---

4

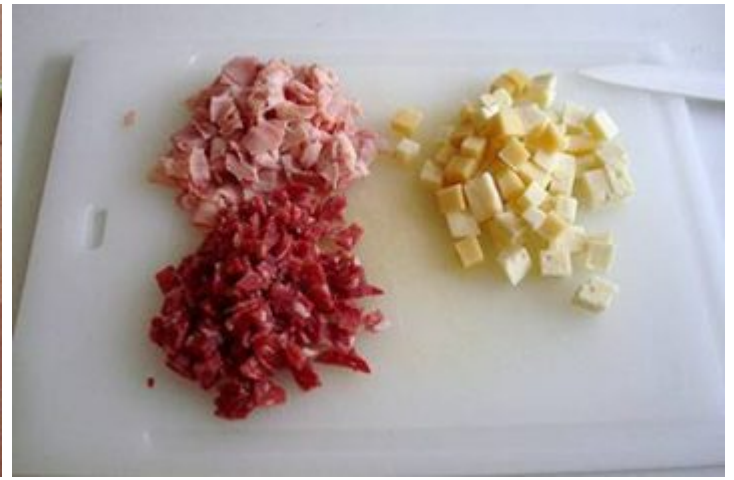
Aggiungete all'impasto un pezzetto di lievitino per volta e continuate ad impastare.



---

5

Alla fine dovrete ottenere un panetto liscio e omogeneo che metterete a lievitare in una ciotola unta di olio e coperta con la pellicola fino al raddoppio (occorreranno almeno 3 ore). Nel frattempo tagliate a dadini il prosciutto, il salame e il formaggio.



6

A lievitazione ultimata prendete l'impasto e stendetelo con il mattarello su una spianatoia ben infarinata fino ad ottenere un grande rettangolo. Farcite con il formaggio, il prosciutto, il salame e le olive.



7

Arrotolate ben stretta la sfoglia di impasto dal lato lungo e tagliatela al centro nel senso della lunghezza.





8

Intrecciate tenendo la parte aperta verso l'alto e unite le estremità (vi conviene farlo già sulla teglia rivestita di carta da forno) per creare una ciambella. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Servite l'Angelica salata calda o tiepida.



## CONSERVAZIONE

Potete conservare l'Angelica salata per un paio di giorni avvolta nella pellicola trasparente o all'interno di un contenitore ermetico. Potete anche congelarla una volta cotta sia intera che già tagliata a fette.