

TORTA DI PASQUA CON FARINA "BOLOGNA" DELL'ALTO TEVERE

di Donatella AQUILI. Maestro di arti bianche, docente in corsi di formazione



Ingredienti

1 kg di farina	250 gr di latte
30/40 gr di lievito di birra	300 gr di formaggio grattugiato (pecorino + grana)
20 gr di sale	4 gr di pepe bianco (facoltativo)
400 gr di uova	250 gr di pasta acida da riporto (lievito madre)
250 gr di burro/strutto	
50 gr di olio evo	

Preparazione

Mettere in una ciotola la farina bologna, il lievito madre e il lievito di birra sbriciolato.

Aggiungere il latte e le uova fino a formare un impasto.

Aggiungere sale e pepe e continuare ad impastare.

A questo punto aggiungere il burro, l'olio e il formaggio grattugiato. Far riposare l'impasto al caldo ben coperto per 50 minuti.

Suddividere l'impasto in due palline e posizionarle in due teglie ben imburrate.

Mettere le teglie non coperte a lievitare in forno ben caldo.

Quando l'impasto ha triplicato il suo volume infornare a 190° per almeno 40 minuti.