Torta di rose salata alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 280 min
Difficoltà: Facile

Impasto

- Acqua: 220 ml
- Farina Manitoba: 200 gr
- Farina tipo 0: 200 gr
- Lievito di birra fresco: 10 gr
- Olio evo: 30 gr
- Sale: 1 cucchiaino

Ripieno

- Mozzarella grattugiata: 200 gr
- Origano secco: q.b.

Preparazione

1. In una ciotola mescolate le farine insieme all'acqua in cui avete sciolto il lievito.
2. In ultimo aggiungete l'olio e il sale. Impastate per 15 minuti fino ad ottenere un impasto compatto, morbido ed omogeneo.
3. Coprite e lasciate lievitare per almeno 3 ore.
4. Versate la passata rustica in una ciotola e insaporite con un filo d'olio, pizzico di sale e origano secco.
5. Riprendete l'impasto, stendetelo in un rettangolo di circa 30x40 cm, spalmate su tutta la superficie 200 g di **passata rustica Pomì**, 150 g di mozzarella grattugiata e l'origano secco. Arrotolate dal lato più lungo.
6. Tagliate 8 girelle larghe circa 4 cm. Disponetele in una tortiera da 24 cm foderata con carta forno, coprite e lasciate lievitare per almeno 40 minuti.
7. Decorate con la passata di pomodoro avanzata, in superficie e infornate a 180 gradi in forno statico per 25/30 minuti. 5 minuti prima dalla fine della cottura decorate con la mozzarella avanzata.
8. Sfornate, lasciate intiepidire, togliete lo stampo e decorate con foglie di basilico.

For this recipe we used:

Passata Rustica 250 gr