



Rotolone farcito - [Visualizza sul sito di manu99](#)

torta salata - ciambella

250 gr farina "00"
250 gr farina manitoba
250gr di acqua tiepida
1 cubetto di lievito di birra
2 cucchiaini rasi di sale
1 cucchiaino di malto oppure zucchero
2 cucchiai di olio evo

Impastare prima le farine con il sale e lo zucchero e l'olio, poi aggiungere lentamente l'acqua con il lievito, e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto bello liscio, poi lasciare lievitare in luogo tiepido x circa 1 ora, dopo stendere l'impasto dandogli una forma rettangolare, poi farcirlo a piacere (fior di latte, provola, salame, prosciutto, pancetta, parmigiano grattugiato, etc etc..) quindi arrotolatelo su se stesso e mettetelo nuovamente a lievitare x altre 2 ore circa, dopo infornare in forno caldo x circa 15 min a 200° (dipende dal vostro forno) Dopo sfornatelo e fate raffreddare e servite

