

Torta al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 500 g di farina "0"
- 250 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 600 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 125 g di strutto o burro
- 30 g di lievito birra
- 70 g di acqua tiepida
- 3 uova
- 1 tuorlo
- Sale e pepe q.b

Procedimento

Unite 150 g di farina a 10 g di lievito, aggiungete 70 g d'acqua tiepida e impastate. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela lievitare a 28 °C finché non raddoppia il volume.

Il giorno successivo, unite all'impasto lievitato la restante farina e il rimanente lievito (sempre sciolto in acqua tiepida), lo strutto, entrambe le stagionature di Pecorino Toscano DOP grattugiato, le uova, il tuorlo, sale e pepe.

Lavorate a lungo l'impasto, mettetelo in uno stampo da torta alto e lasciatelo lievitare fin quando non raggiunge i bordi.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 1 ora. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

