

# Torta di rose salata con farina di Kamut



## INGREDIENTI

Farina IL GRANO KHORASAN	700g
KAMUT INTEGRALE Molino Persello	
Farina ITALIA Molino Persello	300g
Acqua tiepida	500mL
Lievito di birra fresco	13gr
Sale	20g
Olio di oliva	50mL
Zucchero	1 cucchiaino

Per farcire (a piacere):

Passata di pomodoro  
Mozzarella per pizza  
Mozzarella di bufala  
Carciofini sott'olio  
...  
Sale e pepe

## PROCEDIMENTO

1. Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida (presa dal totale) e aggiungiamo lo zucchero, mescoliamo e lasciate riposare per qualche minuto.
2. Aggiungete alle farine il lievito sciolto, la restante acqua, l'olio e infine il sale.
3. Impastate con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio (almeno 15-20 minuti).
4. Mettete l'impasto coperto a lievitare in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria, fino al raddoppio del suo volume.
5. Riprendete l'impasto e trasferiamolo su un piano da lavoro infarinato, ricavatene 14 palline dal peso di 60-70g l'una e copritele con un canovaccio.
6. Con la pasta rimanente iniziate a creare la treccia che verrà posta alla base della torta: dopo aver diviso in 2 l'impasto rimanente allungatela con le mani fino a formare 3 cordoncini lunghi quanto il diametro della tortiera e intrecciateli tra di loro. Adagiate la treccia alla base della tortiera, rivestita di carta da forno, facendo in modo che stia a ridosso dei bordi, coprite con un canovaccio in modo che non si secchi in superficie.
7. Prendete le palline di pizza e con l'aiuto di un mattarello, tiratele una ad una fino ad ottenere una striscia lunga e larga 5 cm.
8. Ora potete farcire la pizza; nel farlo fate attenzione a lasciare un piccolo bordo vuoto ai lati, arrotolatele con molta delicatezza e chiudete la parte inferiore in modo che il ripieno non esca.

9. Realizzate tutte le roselline, ponetele nella tortiera partendo dalla parte esterna e finendo con la parte centrale.
  10. Copriamo la tortiera e rimettiamo a lievitare nel forno spento fino a quando le rose non avranno raddoppiato il loro volume.
  11. Cuocete a 200°C per 15-20 minuti.
- 



Antico Molino  
F.lli Persello