Ricetta: **Base per torte salate**

Author: WWW.MISYA.INFO

Come ben sapete, io sono un'amante della pasta sfoglia e ne ho sempre un rotolo in frigo che mi risolve la cena se ho poco tempo e voglio preparare una torta salata veloce, ma cosa fare quando manca la pasta sfoglia e non si ha tempo per aspettare il tempo di riposo della pasta brisee? Spulciando sui vari appunti di ricette da provare, ho trovato la ricetta di un impasto da utilizzare come base per le torte salate che non prevede lievitazione ne riposo dell'impasto, un impasto che in pratica si prepara da solo in 2 minuti esatti e senza sporcare niente. A dir il vero ero un pò scettica sul risultato ed è per questo che ho sempre rimandato di provare questo impasto,ma l'altra sera mi sono lanciata e devo dire che sono rimasta molto soddisfatta del risultato. Tutto quello che bisogna fare e' versare in una ciotola con il tappo a chiusura ermetica tutti gli ingredienti nell'ordine esatto in cui vengono riportati nella ricetta, mettere il tappo e sbattere in maniera energetica il contenitore per un paio di minuti e il gioco e' fatto, dopo non rimane che stendere l'impasto con il matterello e utilizzarlo come base per la torta salata. Ovviamente questa base si presta per qualsiasi farcitura, più tardi vi metto come l'ho utilizzata io ma per adesso ecco a voi come preparare una base per torte salate in 5 minuti, sono certa che apprezzerete molto la ricetta ;)

Ingredienti per uno stampo da 24 cm:
- 250 gr di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
- 100 ml di acqua
- 100 ml di olio di semi

Tempo di preparazione: 5 min
Procedimento per preparare la base per torte salate
Mettete la farina, il sale, il lievito, l'acqua tiepida e l'olio nella seguente sequenza in una ciotola a chiusura ermetica

Mettere il coperchio e sbattere la ciotola energicamente per circa 2/3 minuti prima dall'alto verso il basso e poi di lato.

Aprite la ciotola e la pasta è pronta

A questo punto, trasferite l'impasto su un piano, lavorate ancora un pò quindi stendetelo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia dello spessore desiderato che poi utilizzerete come base per la vostra torta salata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO