

**” TORTA SALATA VEGAN con
pasta matta, con
affettato, funghi trifolati e
tofu affumicato”**



” TORTA SALATA VEGAN con pasta
matta, con affettato, funghi
trifolati e tofu affumicato 🥧 ”

INGREDIENTI base pasta matta

La pasta matta è un impasto senza lievito, ottima quindi per chi ha intolleranze , ed un'alternativa più leggera alla pasta sfoglia, e veloce e comunque versatile.

Quantità per una torta salata da 28 cm

- 100 gr di farina 1 bio
- 125 gr di farina di farro bio
- 125 gr di SEMOLA INTEGRALE RIMACINATA GRANO ITALIANO DECORTICATO A PIETRA (LA MOLISANA)BIO
- 100 gr di acqua a temperatura ambiente
- 4 cucchiaini d'olio extravergine
- sale
- 1 cucchiaino di spezie a scelta come timo, origano rosmarino.. oppure una manciata di erbe fresche come basilico, prezzemolo .

INGREDIENTI RIPIENO

- 100 gr tofu affumicato bio
- 250 gr di funghi champignon freschi
- 250 gr di zucchine
- °1 cipolla
- Prezzemolo
- Aglio
- ° dado granulare fatto in casa
- 2 cucchiaini di olio evo
- 2 cucchiaini di lievito alimentare
- 90 gr di affettato di mopur
- 1 cucchiaino di amido di mais

- 200 gr di **Panna veg fatta in casa da me** *
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- 2 cucchiaini di lievito alimentare
- Sale
- Pepe

Come fare la Pasta Matta

Prima di tutto, disponete la farina a fontana, aggiungete l'acqua, l'olio e il sale. Impastate con le mani partendo dal centro e inserendo a poco a poco farina laterale verso le parti liquide. Infine impastate raccogliendo tutti gli ingredienti con movimenti energici fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo aggiungete le spezie e sigillate in una pellicola per alimenti. Lasciate riposare 30 minuti prima di stendere l'impasto.

Trascorso il tempo indicato potete stendere senza riposo in frigo e senza aggiungere farina! con l'aiuto del mattarello.

Prepariamo il ripieno

Prepariamo funghi e zucchine trifolati ... A questo punto possiamo condire la nostra torta salata.

Disponete la pasta matta all'interno di una tortiera mettendo sul fondo la carta forno, bucherellate bene il fondo con una forchetta

Versate i funghi che avrete mescolato con il tofu e con affettato e con amido.

Infine la panna veg : distribuiamo il composto in modo uniforme e poi tagliate i bordi della pasta sfoglia in eccesso

.

Condite la superficie della torta salata con il lievito

alimentare e un goccio d'olio e infornate a 180°C per 30 minuti circa o fino a quando sarà dorata e ben cotta anche sul fondo.

Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite.

***Ingredienti panna per ricette salate**

- Per ogni 100 ml di latte di soia autoprodotta (quindi più denso)
- 180 oppure 190 ml di olio di riso(a seconda della densità del vostro latte di soia, la panna riesce sicuramente di più con un latte di soia più denso quindi fatto in casa)

In un contenitore alto versare il latte, poi aggiungere a filo l'olio di riso e iniziare a frullare con un frullatore ad immersione, fino a raggiungere la densità desiderata. Ricoprire il contenitore con pellicola trasparente (io ho il mio meraviglioso contenitore del mio bosch che ha in dotazione già il coperchio) e fare riposare in frigo prima di usarla. La panna è pronta !