

Plumcake salato

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 45/50 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Il plumcake salato è una variante sfiziosa del classico plumcake dolce, un pane soffice e gustoso insaporito da pancetta affumicata e formaggi.

Il plumcake salato è una ricetta semplicissima e veloce da preparare, gli ingredienti vengono infatti tutti amalgamati a crudo, si inforna ed il gioco è fatto!

Il plumcake salato è una preparazione adatta per accompagnare un aperitivo o da portare ad un picnic e verrà sicuramente apprezzata anche dai più piccini.



Ingredienti per un plumcake

>> Farina 200 gr	>> Olio extravergine di oliva 60 ml	>> Pepe q.b.
>> Groviera o Leerdammer 100 gr	>> Pancetta affumicata a dadini 150 gr	>> Sale q.b.
>> Latte 100 ml	>> Panna fresca 100 ml	>> Uova 3
>> Lievito chimico in polvere una bustina	>> Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	

Preparazione



Per preparare il plumcake salato, iniziate setacciando in una ciotola la farina e il lievito (1), aggiungete quindi il parmigiano grattugiato finemente (2). Amalgamate bene gli ingredienti ed incorporate il leerdammer grattugiato (3)



e la pancetta affumicata a cubetti (4), mescolate il tutto. Aggiungete poi l'olio extravergine d'oliva a filo (5). In un'altra ciotola sbattete le uova con la panna e il latte (6),





salate e pepate (7) e aggiungete il liquido così ottenuto al composto di farina, formaggi e pancetta. Mescolate con un cucchiaio di legno fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati (8). Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake dalla capacità di un litro e ponetevi l'impasto. Livellatelo con il dorso di un cucchiaio (9) ed infornate in forno già caldo a 180°C per 45/50 minuti, facendo la prova dello stecchino per verificarne la cottura. Quando il plumcake salato sarà cotto aspettate che sia tiepido prima di estrarlo dallo stampo, fatelo poi raffreddare completamente su una gratella. Servite il vostro plumcake salato a fette!

Consiglio

Potete arricchire il vostro plumcake salato con un trito di erba cipollina o con le erbe aromatiche che preferite, tritate finemente!

Consigli per gli acquisti



Fa tutto da sola! Impasta, lievita, cuoce fino a 1 kg di pane; riscopri il profumo del pane fatto in casa; l'unica macchina del pane con cottura ventilata: pane croccante, cotto sempre perfettamente. Con i suoi 14 programmi, può preparare tutti i tipi di pane, anche per chi ha problemi di celiachia; dotata di funzione Preparazione Rapida per preparare una pagnotta bianca in soli 58 minuti; E' possibile selezionare la dimensione della pagnotta da 500g, 750g o 1kg.

[Prodotti scelti per te da ePRICE. Vedi dettagli.](#)