

TORTA AL FORMAGGIO UMBRA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Suroviny

500 g mouky
cca 100 g sýru Gran Moravia
cca 150 g sýru Pecorino Romano
pár kousků Ementálu
sklenička mléka

25 g droždí
pepř
máslo
4 vejce

Jedním z tradičních italských velikonočních jídel je i tento sýrový „dort“ ze středo italské Umbrie.

Příprava:

Rozmíchejte droždí v hrnečku s mlékem (ohřejte ho tak akorát, aby nebylo horké). Do mísy (nebo na dřevěnou desku) nasype mouku a uvnitř vytvořte důlek. Do důlku vyklepňte vejce a pořádně je rozmíchejte. Přidejte nastrouhaný Gran Moravia a Pecorino, trochu pepře a nakonec droždí s mlékem. Všechno pořádně promíchejte. Nakonec do těsta vmíchejte malé kousky Ementálu, Pecorina a sýru Gran Moravia. Nechte kynout minimálně 2 hodiny – těsto zakryjte utěrkou. Vezměte formu, vymažte jí máslem a vložte do ní těsto. Vyhřejte troubu na 180 stupňů a dejte péct těsto na cca 40 minut, dokud nezezlátne. Nakonec ho vyndejte a nechte vychladnout. Podávejte nakrájené jako chleba s italským salámem, vařenými vejci a pomazané majonézou (kdo má rád).



OSTATNÍ



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST