

Cake di ceci, feta e pomodori secchi



Ingredienti

- 200g farina 0
- 100g farina di ceci
- 18g lievito di birra
- 1 uovo
- 50G latte tiepido
- 1 cucchiaino raso paprika affumicata CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- 70g circa acqua
- qb sale
- Inoltre:
- 70g feta
- 25g pomodori secchi tritati



Porzioni
10 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
165*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sciogliere il lievito nel latte tiepido, poi spolverarlo con 15 g di farina 0 e lasciare riposare per 20 min.
- 2** Porre le farine rimaste in una ciotola, aprire la fontana al centro, versarvi il lievito e cominciare ad impastare unendo anche l'uovo a temperatura ambiente e sbattuto a parte, e l'olio.
- 3** Completare con la paprika affumicata CANNAMELA, lavorare gli ingredienti e fare assorbire l'acqua fino a formare una pasta omogenea. Salare.
- 4** Proteggere la pasta con un canovaccio e lasciare lievitare per 2 ore e 30 min.
- 5** Trascorso tale tempo, lavorare nuovamente la pasta aggiungendo il formaggio a cubetti e i pomodori secchi tritati.
- 6** Impastare per amalgamare gli ingredienti e porre l'impasto nello stampo di 25x10 cm, foderato con la carta da forno.
- 7** Coprire con pellicola e lasciare lievitare per 45 min, poi infornare a 175° per 25/28 min.
- 8** Quando la preparazione sarà cotta, sfornare e porre sulla gratella a raffreddare.
- 9** Tagliare a fette e servire.