

**irca****Linea preparati per pasticceria****PANDORA**

torta rustica agli spinaci

CREMA AGLI SPINACI

SPEEDY SNACK	g 75
Acqua	g 250
Spinaci bolliti e scolati	g 600
Ricotta fresca	g 500
Formaggio grana grattugiato	g 60
Sale	g 5-8

Aggiungere SPEEDY SNACK all'acqua e miscelare con frusta fino all'ottenimento di una crema consistente ed omogenea. Incorporare la crema ottenuta agli altri ingredienti.

PASTA BASE

PANDORA SALATA	g 1.000
Lievito	g 50
Acqua a 20-24°C	g 450-500
Margarina platte croissant	g 200

IMPASTO: impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, arrotolare e lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente. **PROCEDIMENTO:** stendere la pasta, porre al centro la margarina e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente. Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere l'operazione di spianatura e ripiegatura per altre due volte per un totale di tre pieghe a tre. Lasciare riposare per 10-15 minuti e spianare allo spessore di mm 3-4. Tagliare dei dischi del diametro di circa cm 25-30, depositarli su teglie e bucherellarli

uniformemente con una forchetta. Farcire con il composto preparato in precedenza. Ricoprire la farcitura con dischi di pasta dello stesso spessore e diametro, pennellandone i bordi con uovo e sigillandoli con una leggera pressione. Decorare la superficie delle torte con piccoli dischetti della stessa pasta e lucidare con uovo. **LIEVITAZIONE:** lasciare in cella di lievitazione per 50-60 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa. **COTTURA:** cuocere le torte rustiche a 190-200°C per 25-30 minuti. Le torte rustiche possono naturalmente essere preparate anche in forma rettangolare, che si presta con più facilità al taglio in tranci.