TORTA UMBRA

Ingredienti:

- Per l'impasto:
- 500 g di farina bianca,
- 1 cucchiaino colmo di sala,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 1 bustina di lievito,
- 250 md di acqua.

Per la farcitura:

- 250 g di formaggio fresco spalmabile,
- 80 g di maionese,
- 200 g di prosciutto crudo affettato.

Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi il sale ed il lievito setacciato.
Mescolare bene, quindi unire l'olio e un pò per volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.
Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato, quindi dividerlo in 2 panetti. Scaldare la teglia sul fuoco o sul fornello a fiamma bassa: avrà raggiunto la giusta temperatura quando, versandovi un pizzico di farina, questa tosterà senza annerire.
Con il matterello stendere il primo panetto in un disco del diametro di 26 cm circa, porlo sulla teglia, bucherellarlo con i rebbi di una forchetta e cuocerlo per 15 minuti circa a fuoco lento, girandolo ogni tanto.
Procedere col secondo panetto seguendo le stesse modalità. Mescolare il formaggio con la maionese e 80 g di prosciutto crudo tritato.
Tagliare le due "torte" in due strati e farcirle con la crema di formaggio ed il prosciutto spezzettato.
Tagliare le torte a spicchi e servirle calde.