

Impasto per torte a base lievitata

Le torte basate su di un impasto lievitato, come il [Bienenstich](#) o la [focaccia dolce](#) già viste in queste pagine sono molto diffuse a nord delle Alpi; sono molto diverse, pur avendo in comune il lievito di birra (o il lievito madre, se lo si preferisce) da panettone e pandoro, così come dal babà: infatti qui l'impasto, ben disteso su di una teglia, serve da supporto a una guarnizione più o meno ricca.

Io le definisco in genere **focacce dolci**; e infatti, come una focaccia può essere guarnita solo con olio e sale o con una decorazione più ricca (cipolle, olive, pomodori etc.) anche queste possono passare da una semplice guarnizione di burro e zucchero a mandorle, frutta e altre leccornie.

Come le focacce, una volta pronte, possono essere ulteriormente farcite, anche queste torte si prestano ad accogliere svariati tipi di creme, da una semplice crema pasticcera ad altre più elaborate!

Certamente ci vuole un po' più di tempo che per una torta svelta, ma solo per i tempi d'attesa successivi alla prima e alla seconda lievitazione.

Per il resto il procedimento è simile alla preparazione di una normale focaccia morbida.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, cominciamo a dedicarci a quest'impasto!

Ingredienti (per una teglia da cm 40x30 o due teglie da cm 20x30):

farina bianca	g	380
lievito liofilizzato	bustina	1
burro	g	50
latte	cc	200
zucchero	g	50
vaniglia pura macinata	presa	2
uovo	pz.	1
sale	presa	1

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino e aggiungervi poi il latte, fuori dal fuoco, mescolando bene.

Mescolare la farina al lievito di birra liofilizzato e cominciare a mescolare nell'impastatrice a bassa velocità aggiungendo il latte col burro sciolto, poi lo zucchero mescolato alla vaniglia e l'uovo.

Mescolare a velocità media per due o tre minuti e quindi aggiungere una presa di sale.

Continuare a mescolare ancora un paio di minuti almeno e poi mettere l'impastatrice alla massima velocità per un minuto.

Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciar crescere, al riparo dal freddo e da correnti d'aria, l'impasto per mezz'ora (deve raddoppiare).

Infarinare il bancone della cucina e impastare dolcemente la massa lievitata dando tre giri all'impasto.

Anche questo impasto, come molti altri lievitati, dà il suo meglio se preparato il giorno prima e lasciato poi, dopo queste prime operazioni, a maturare in un contenitore sigillato al fresco, per esempio nella parte meno fredda del frigorifero.

Il giorno dopo andrà lasciato riscaldare a temperatura ambiente per una o due ore e quindi lavorato delicatamente (anche con un mattarello) per essere steso in una teglia appena imburrata (v. nota).

Dopo un'ultima lievitazione in teglia, coperto da un canovaccio e al riparo da correnti d'aria, di almeno un'oretta lo si potrà decorare secondo il proprio gusto.

Mettere la torta nel forno (statico) preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 15': vista la variabilità di comportamento dei forni domestici, conviene sempre verificare, dopo questo intervallo, se la torta sia ben cotta.

All'inizio di questo articolo ho citato le ricette di una torta e di una focaccia dolce preparate utilizzando come base quest'impasto.

Ma ci sono tante altre torte che ognuno può preparare come preferisce, per esempio coprendo l'impasto di mezze prugne piccole cosparse di zucchero!
(d'estate lo faccio spesso).

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Qui l'impasto è stato aromatizzato con vaniglia. Nulla vieta l'uso di altri aromi, per esempio la scorza di un limone grattugiata fine.
- Teglia: in alternativa, una teglia rivestita di carta forno ma unta, in ogni caso, con un minimo velo di burro.