

Готовим вместе с Нямой

Итальянский деревенский кекс с колбасой

Итальянский деревенский кекс с колбасой

2012-01-18 22:16:30



И снова рецепт из итальянского журнала.

Нам понадобится: 350 г белой муки
50 г муки грубого помола
25 г сухих дрожжей или небольшой кусочек живых
120 г колбасы (салями)
120 г сыра Фонтина (я думаю, что его можно заменить на любимый)
80 г грецких орехов
80 г любых оливок без косточек
50 мл оливкового масла, плюс немного для формы
2 яйца
соль
перец

Тесто проще всего сделать в комбайне. Просеиваем в чашу оба вида муки, разбиваем яйца, наливаем оливковое масло, добавляем дрожжи, разведённые в 200 мл теплой воды и щепоткой соли, смешиваем пока тесто не станет однородным. Формируем его в шар (я оставила его прямо в чаше и накрыла полотенцем), оставляем на час-два для подъёма.

Тем временем готовим начинку. Кубиками нарезаем колбасу и сыр, измельчаем оливки и рубим орехи. После чего вмешиваем начинку в тесто, обильно перчим и пробуем на соль.



Перекладываем тесто в форму (24 см в диаметре), слегка смазанную оливковым маслом.

Готовим вместе с Нямой

Итальянский деревенский кекс с колбасой

Оставляем ещё на полчаса.

Затем выпекаем при температуре 180°С около часа, до золотистой корочки. Пробуем на готовность шпажкой.



Получается очень вкусно!!! А готовится он не дольше, чем всеми нами любимые [сосиски в тесте!](#) Кекс в меру воздушный, очень мягкий и слегка влажный из-за сыра. Заканчивается очень быстро, следующий раз буду делать сразу два.

Приятного аппетита!!

© www.njama.ru