

PLUMCAKE MOZZA E POMODORI SECCHI



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 100 g di mozzarella - 150 g di pomodori secchi tagliati - 2 pizzichi di origano secco - IMPASTO PER PLUMCAKE SALATO: - 150 g di farina - 1 bustina di lievito secco - 3 uova - 120 ml di latte caldo - 100 ml di olio d'oliva - sale, pepe

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
2. Mettere la mozzarella a cubetti di 2-3 cm per lato nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza riscaldare) e mettere da parte.
3. Preparare IMPASTO PER IL PLUMCAKE SALATO: mettere la farina, il lievito, le uova, il latte, l'olio d'oliva, il sale e il pepe nel contenitore di metallo. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI.
4. Aggiungere la mozzarella, i pomodori secchi tagliati in 2 o 3 pezzi e due pizzichi di origano secco. Riavviare il programma IMPASTI/DOLCI, 10 secondi per mescolare, quindi versare l'impasto in uno stampo da plumcake imburato e infarinato e infornare per 45 minuti.
5. Controllare la cottura inserendo la punta di un coltello al centro del plumcake. Il coltello deve essere asciutto. Se necessario prolungare la cottura.
6. Estrarre il plumcake dallo stampo e servire tiepido o freddo per un pic-nic.

