



Torta Salata di Nemse

Nemse Böregi



1 bustina di vaniglia
4,5 bicchieri di farina
2 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino succo di limone
Per interno;
3 bicchieri grattugiato formaggio a bianco
1 uova
Mezzo mazzetto di prezzemolo

- # Si setaccia ala farina e in mezzo si apre come pscina. s'aggiungono l'acqua , succo di limone e sale si impastano bene. Si impastano per 7 - 8 minuti e si avra un impasto omogeneo.
- # L'impasto si lascia a riposare coperta per 20 minuti.
- # La margarina si mette nel nailone e sopra si passa con il rullo e si ingrandisce.
- # L'impasto riposato si apre com grandeza di un vassio del forno. La margarina ingrandita si mette in mezzo.
- # I fianchi dell'impasto si piegano sopra della margarina come farsi il pacchetto.
- # L'impasto piegato si apre con il rullo non tanto sottile in rettangolarmente..
- # Dalle parte corte dell'impasto si ripiegano verso in mezzo.
- # L'impasto così si copre con il nailone e si aspetta per 45 minuti nello frigo.
- # Si toglie dallo frigo e si ripare rettangolarmente. Di nuovo si piegano i finchi corti verso in mezzo e poi si rimette nelo frigo.
- # Questo operazione si fa ancora una voltà ugualmente . (3 voltà in totale) .
- # Nell'ultima voltà l'impasto si apre un pochino più sottile e poi si tagliano i pezzi dimensione più grande della scatolina di fiammifero in quadrati.
- # In questo momento si prepara la miscelata per mettersi dentro . La miscelata si prepara miscelando insieme prezzemoli pestati finemente, tuorlo d'uovo e grattugiato di formaggio .
- # Negli impasti quadrati si mette dalal miscelata e si piega dall'angolo all'angolo ed i finachi si schiacciano così diventano triangoli.
- # Dopo aver preparato tutte le torte salate si mettono nel vassoio di forno oliato con distanze .
- # Sopra della torta salata di Nemse si mette tuorlo d'uovo e si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi finchè arrossiscono bene.
- # Si servirsi in mezza calda.

Nota: L'impasto della torta salata di nemse è pasta sfoglia. Se la pasta sfoglia preparata bene nel momento di cucinamento non lascia l'olio di proprio nell'olio di cucinamento . Si gonfia due tre voltà dalla volume propria.