



OSTERIA DI BROLIO

TORTA DI ROSE

- 300 g **farina Manitoba**
- 200 g **farina 00**
- 250 ml **latte**
- 50 g **zucchero**
- 50 g **burro**
- 1 **uovo**
- **scorza di limone**
- 10 g **lievito di birra fresco**

Per la farcitura:

- 100 g **burro**
- 50 g **zucchero**

Per finire:

- **burro**
- **zucchero a velo**

Fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare.

Scaldate leggermente il latte.

Mettete in una ciotola le **farine, il lievito di birra sbriciolato, lo zucchero** e mescolate.

Unite a **poco a poco il burro sciolto e raffreddato**, il latte a temperatura ambiente, l'uovo e iniziate a impastare energicamente a mano oppure con l'impastatrice fino a ottenere un impasto omogeneo, liscio ed elastico.

Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare **per circa 2 ore** fino a che sarà raddoppiato di volume.

Sgonfiate l'impasto con le mani e create un **rettangolo di mezzo centimetro** di spessore circa.

Per la farcitura utilizzate del burro morbido, quindi toglietelo dal frigo almeno **2 ore prima di iniziare**.

Spennellate tutto il rettangolo di impasto con il burro e cospargete la superficie con **abbondante zucchero semolato**.

Tagliate il rettangolo di impasto con il **burro in 11 strisce**.

Arrotolate ogni **striscia su sé stessa, formando un rotolino** e poi posizionatele una accanto all'altra in una teglia da 24 cm di diametro ben imburrata e infarinata.

Coprite e lasciate lievitare **per 1 ora circa**.

Una volta che la torta sarà ben lievitata spennellate con abbondante **burro sciolto**

Cuocete per **circa 35 minuti in forno a 180°** fino a che la superficie risulterà dorata.

Sfornate la **torta delle rose** e lasciatela raffreddare completamente.

Spolverizzate con **zucchero a velo**.