Plumcake pomodoro e olive



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Latte: 100 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: 1 bustina
- Mix di farine senza glutine: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 75 gr
- Olive nere: 10
- Origano: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 3

Preparazione

Il **plumcake pomodoro e olive** è un rustico salato soffice e gustoso che si prepara in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti. È una ricetta jolly perfetta da preparare per qualsiasi occasione e che potete personalizzare come preferite, anche arricchendola con altri ingredienti. Il plumcake pomodoro e olive ricorda il sapore di una pizza, è delizioso e piacerà a tutti!

Il plumcake pomodoro e olive è facilissimo da preparare, per farlo vi servirà una semplice forchetta. Mettete in una ciotola le uova, la *Passata di Pomodoro Pomì*, l'olio extra vergine di oliva, il latte, il sale, il pepe e mescolate. Aggiungete poi la farina, il parmigiano grattugiato, il lievito istantaneo per preparazioni salate e lavorate tutti gli ingredienti sempre utilizzando la forchetta, fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Denocciolate le olive nere, tagliatele a pezzettini e incorporatele all'impasto.

Trasferite in composto all'interno di uno **stampo da plumcake** ed infornatelo in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30-35 minuti, fate la prova stecchino per accertarvi che il rustico si ben cotto internamente.

Il plumcake pomodoro e olive è pronto, è ottimo da gustare sia caldo che freddo, andrà a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

