

# Tarta Provenzal de Verduras

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Leche:** 80 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Levadura de cerveza:** 30 grs

**Sal:** 10 grs

**Azucar:** 20 grs

**Harina:** 500 grs

**Manteca:** 125 grs

### Relleno

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Albahaca:** c/n

**Ajo:** 2 Dientes

**Morrón amarillo:** 1 unidad

**Queso Gruyere:** 150 grs

**Tomillo:** c/n

**Cebolla:** 100 grs

**Morrón Rojo:** 1 unidad

**Zucchini:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Disolver la *levadura* con la leche y el azúcar.
- Dejar espumar.
- En un bol mezclar, la preparación de leche, sal y huevos.
- Trabajar durante unos minutos e incorporar la *manteca*.
- Dejar fermentar a temperatura ambiente, hasta duplicar volumen.
- Romper la masa y volver a unirla.
- Dejar fermentar en heladera por 3 horas.

- Estirar de 5 mm.
- Enfriar

## Relleno

- Cortar los vegetales (berenjenas, zuchinis y morrones en tiras y cebollas en pluma).
- *Saltear* en aceite de oliva cada vegetal por separado (el *ajo* con la cebolla).
- Mezclar los vegetales salteados con las hierbas.

## Armado

- Fonzar el molde con la masa estirada (reservar una tapa) y colocar el relleno.
- Espolvorear con el gruyere rallado grueso.
- Tapar con un enrejado realizado con la masa reservada.
- Pintar con doradura y cocinar en horno a 180 °C por 35 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-provenzal-de-verduras>