 **Torta pizzico ou tarte pincée**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Pour le "panetto" :
- 50 g de farine T 65
- 5 càc de levure déshydratée**
ou **1 cube de levure de boulanger**
**- 50 g de lait
Pour la tarte : - 450 g de farine T 65
- pomme de terre (145 g)
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 130 g de beurre
- 20 g de sucre
- 50 g de parmesan
- 100 g de Fontina
- 60 g de Tomme de Savoie
- 125 g de mozzarella
- 150 g de mortadelle**

**Un moule à manqué de 26 cm + un de 20 cm
Préchauffage du four à 150°C (chaleur tournante)**

**Le "panetto" :**Diluer la levure dans le lait tiède.
Mélanger le lait à la farine, on obtient une pâte collante.
Mettre la pâte en boule et la laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud
À ce moment, le levain a doublé de volume.
**La torta pizzico :**Faire cuire la pomme de terre à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
L'éplucher et l'écraser à la fourchette
Couper la mortadelle et les fromages en dés.
Mettre la farine dans la cuve du robot et y mélanger le sel, le sucre et le parmesan râpé.
Déposer dans un puits la pomme de terre écrasée, le beurre en parcelles et les œufs.
Pétrir pour obtenir une pâte lisse.
Ajouter alors le "panetto" et continuer à pétrir
jusqu'à ce qu'il soit complètement intégré à la pâte.Incorporer les dés de mortadelle, de mozzarella, de brebis et de Tomme.Pétrir longuement (au moins 15 minutes).
Tous les ingrédients doivent être parfaitement amalgamés.
Former une boule et laisser reposer la pâte pendant une demi-heure : Elle double de volume.Partager alors le pâton en petites boules de taille identique.
Déposer les boules dans les moules
Enfourner pendant 30 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur une grille.Servir la torta chaude ou tiède.