

Focaccine 3 gusti



Esubero lievito madre... come lo smaltisco, cosa mi posso inventare?!

FOCACCINE! ☐

Inizio ad impastare e tra un po' di farina e un goccio d'acqua, mi viene in mente di farle in 3 diversi gusti diversi... quali?

Ecco la ricetta ☐

Ingredienti:

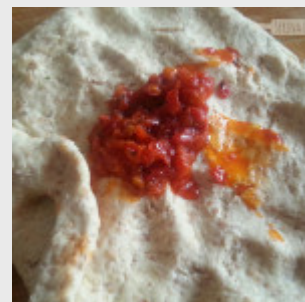
- 320 gr lievito madre non rinfrescato
- 150 gr farina (io in questo caso di tritordeum)
- 60 gr acqua
- 1 cucchiaio di olio
- 1 pizzico di bicarbonato
- sale
- rosmarino
- pesto
- salsa di peperoncino calabrese

Procedimento:



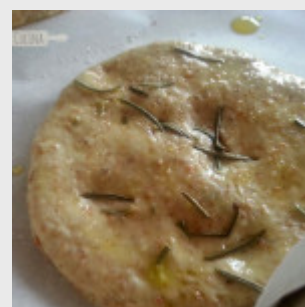
Inizio ad impastare il lievito, la farina, l'olio, il bicarbonato e il pizzico di sale. Lavoro fino ad ottenere un bell'impasto morbido e liscio, lo separo in 3 parti uguali.

Aggiungo ad un pezzetto di pasta un paio di cucchiaini di pesto e ad un altro 2 cucchiaini di salsa di peperoncino e lavoro, ovviamente separatamente, fino a che sia tutto ben amalgamato.



Stendo ora le 3 paste e ne ricavo dei dischetti che dispongo sulle placche con della carta da forno sotto.

Sui dischi di pasta non aromatizzata spolvero un po' di sale e un po' di rosmarino secco, mentre sulle pizzette aromatizzate aggiungo ancora sopra una punta di peperoncino o pesto a seconda della pasta e lascio lievitare per almeno 3-4 ore o fino a quando non saranno raddoppiate.



Cucino in forno caldo per circa 15-20 minuti a 200°

Deliziose!



Pizza di Pasqua al formaggio



Come si intuisce anche dal nome questa pizza, o torta, si prepara nel periodo di Pasqua, è tipica del centro-Italia.

E' una torta morbida e si trova sia dolce che salata, tradizionalmente viene mangiata nella colazione di Pasqua, insieme a uova sode, il salame corallina, e la [coratella](#).

Vi racconto la mia versione...

Ingredienti:

- 350 g farina
- 180 g acqua
- 50 g lievito madre
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 100 g provolone o emmental
- 80 g pecorino romano
- 80 g parmigiano
- 1 pizzico di sale
- pepe qb

Procedimento:

Inizio col fare il primo impasto sciogliendo il lievito madre con l'acqua, aggiungo poi farina, sale e olio, lavoro bene fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ungo una ciotola bella capiente e ci metto il mio impasto, copro con un foglio di pellicola e lascio lievitare tutta la notte in frigo.

Il giorno dopo sbatto le uova e le aggiungo al mio impasto, lavoro un po' e poi inserisco anche i formaggi grattugiati, parmigiano e pecorino, e un po' di pepe. Riprendo ad impastare bene fin quando gli ingredienti non siano ben incorporati; per ultimo aggiungo il formaggio a cubetti e lavoro ancora qualche minuto.

Bene, l'impasto è pronto non resta che metterlo in una tortiera, che precedentemente avevo unto con l'olio.

Rimetto a lievitare coprendo con un panno umido, deve stare ancora 4-5 ore, o comunque fino a che non sia triplicato di volume.

Preriscaldo il forno e faccio cuocere a 180° per circa

45 minuti.

La lascio raffreddare in teglia capovolta.

Pronta!



Lingotto rustico con bietola e provolone



Partendo da una ricetta della mitica Sara Papa ho rielaborato questa pizza rustica a mia maniera, lei intanto usa il latte io l'ho sostituito con l'acqua e poi invece della bietola e del provolone piccante, usa spinaci ed emmentaler... vabbè diciamo che ho fatto un'altra

cosa! XD

Comunque è venuta buonissima è un'ottima pizza rustica molto gustosa e facile da fare.

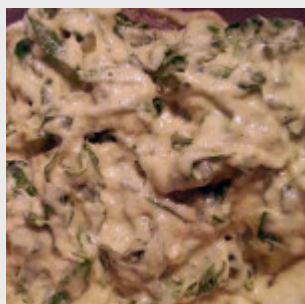
Siccome siamo io e mio marito, queste dosi sono per un lingotto piccolo, diciamo massimo 4 persone.

Vi racconto come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 80 gr di lievito madre oppure 7 gr di lievito di birra
- 100 gr di acqua
- 2 uova
- 70 gr di foglie di bietola cruda
- 90 gr di provolone piccante
- un pizzico di sale

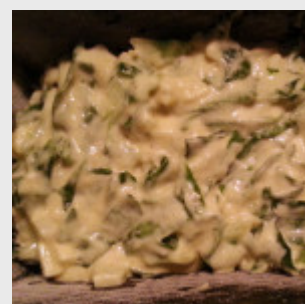
Procedimento:



Primo passaggio preparare l'impasto, come dicevo è una pizza molto facile da fare, quindi in una ciotola ampia metto la farina, il lievito, le uova, il sale e l'acqua ed impasto bene il tutto, risulterà un impasto molto morbido ed appiccicoso, è normale.

Passo ora a lavare bene le foglie di bietola e le taglio a striscioline molto piccole, aggiungo all'impasto. Inserisco anche il formaggio tagliato a cubetti ed amalgamo bene il tutto.

Preparo ora la teglia, la imburro ed infarino bene, io ho scelto uno stampo da plumcake, ma raddoppiando le dosi si potrebbe anche utilizzare un stampo per ciambelle (come fa Sara Papa). Verso all'interno dello stampo l'impasto



aiutandomi con un cucchiaino e faccio lievitare per un paio di ore o finchè non raddoppi di dimensioni.

Inforno quindi per 50 minuti a 180°

Ottimo sia caldo che freddo è perfetto per una scampagnata! ☐

