



2 Dicembre

Basilicata, Lucania

Strazzata

Focaccia bassa a ciambella, da farcire

Ingredienti 4 pax

FOCACCIA

- 250 g farina 00
- 250 g semola rimacinata di grano duro
- 300 g acqua
- 12 g di lievito fresco o 3,5 g lievito disidratato
- 10 g sale
- 25 g olio extravergine di oliva + 20 g per spennellare
- pepe nero macinato a volontà

ATTREZZATURE

- Planetaria (facoltativo)
- Teglia diametro 30 cm

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 175 MIN

- Preparazione: 40 min
- Lievitazione: 2 ore
- Cottura: 15 min

Indicazioni

Unisci le farine, il pepe macinato e il lievito (se asciutto) in una ciotola o planetaria. Mescola bene. Sciogli il sale (e il lievito, a seconda della tipologia scelta) in acqua e aggiungi al composto. Quando l'impasto sarà ben elastico e compatto, aggiungi l'olio poco per volta. Coprilo con un canovaccio e lascia lievitare per 2 ore.

Terminata la lievitazione, stendi l'impasto su un piano infarinato. Quindi posizionalo al centro di una teglia foderata con carta forno, appiattendolo per creare un disco di 30 cm. Pratica al centro un foro di circa 10 cm con le dita e lascia riposare per altri 30 minuti.

Spennella la superficie con olio e cuoci in forno statico preriscaldato a 220° C per 15/20 minuti.

Quando la focaccia è pronta, "stracciala" con le mani (da qui il nome "strazzata") e riempila a piacimento con affettati, formaggi, frittata o verdure. Tra i ripieni più tipici, il caciocavallo o il provolone, il prosciutto crudo ma anche frittata e peperoni cruschi (ideali per vegetariani).

variante

Per un tocco di sapore in più, aggiungi anche un po' di origano all'impasto.

*Buon
appetito!*