

La focaccia calabrese

(Pitta chicculiata)



Categoria pane, pizza e focacce tipico calabrese

Pax 10

Ingredienti

Farina tipo 00 g 800
Lievito di birra g 50
Uova n 4
Strutto o burro g 120
Sale fino
Acqua tiepida q b

- *Per la farcia*

Concassè di pomodorini kg 1
Olio d'oliva ml 80
Tonno sottolio g 300
Capperi dissalati g 80
Acciughe dissalate g 80
Aglione spicchio n 1
Peperoncino n 1
Prezzemolo una presa
Sale fino

Procedimento

Fase di preparazione

Setacciate la farina nella bastardella, unire il lievito sbriciolato, lo strutto, tre uova intere e una presa di sale. Aggiungere poco per volta l'acqua tiepida, lavorando energicamente l'impasto finché diventerà morbido, liscio e omogeneo. Infarinare e coprire con il torcione, lasciare lievitare per un'ora a una temperatura di 36 °C.

Per la farcia: sbollentare in acqua i pomodori, spellarli ed eliminare i semi, tagliarli a concassè. Pelare l'aglio e farlo dorare in una padella con l'olio d'oliva insieme al peperoncino, unire i pomodori e cuocere a fiamma bassa per circa 10 minuti. Salare, pepare, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare, eliminare l'aglio e il peperoncino. Dissalare molto bene i capperi e scolarli; diliscare e dissalare le acciughe e tagliarle a pezzetti; tagliare a metà le olive; sgocciolare e spezzettare il tonno, tritare il prezzemolo.

Unire gli ingredienti ai pomodori e mescolare il tutto.

Fase di assemblaggio e cottura

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata in due dischi dello spessore di circa 5 mm, uno di circa 28-30 cm di diametro, l'altro più piccolo. Ungere di olio una tortiera di circa 26 cm di diametro, foderarla con il disco più grande, disporre dentro la farcitura, appoggiare sopra il disco più piccolo e sigillare i bordi arrotolandoli e formando un cordoncino. Spennellare la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto e fare lievitare per

Reparti

Entremetier

Utensili

vassoio, spelucchino, trinciante, tagliere, sauteuse, spatola, mestolo, teglia, matterello, cucchiaione, spiedino

Metodi di cottura

forno

altri trenta minuti, bucare la sfoglia con uno spiedino e infornare a 200 °C per circa trenta minuti.

Giuseppe Azzarone