

ANTIPASTI E SNACK

Schiacciatine di speck e di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete preparare uno spuntino saporito o arricchire un buffet oppure portare in tavola una cena alternativa? Ecco la ricetta che fa per voi!
Schiacciatine con speck e zucchine! Da provare...

INGREDIENTI

300 g di farina 0
300 g di farina di semola di grano duro
260 g di acqua
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
5 g di lievito di birra
200 g di speck
1 zuccina
350 g di mozzarella
prezzemolo
basilico
aglio q.b.
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare il tutto come per la pizza:
prendere la farina



- 2 aggiungervi l'acqua,



- 3 l'olio,



4 il sale



5 ed, infine, il lievito.



6 Impastare e far lievitare per 2 ore abbondanti.



7 Nel frattempo, spuntare la zuccina, tagliarla a rondelle di 2 mm e farle rosolare per 10 minuti in un filo d'olio.
Alla fine, aggiungere un pizzico di sale e un trito di 2 foglioline di basilico, prezzemolo e un pezzettino di aglio.



8 Riprendere l'impasto, passate le due ore, e lavorarlo nuovamente su di un piano

infarinato, quindi, dividerlo in due panetti.



9 Lasciare lievitare ancora per 45 minuti.

A questo punto, dividere ulteriormente il panetto in due di cui uno più grande per la base.

Stendere la pasta con il mattarello e guarnire con spek e mozzarella, poi chiudere con l'altra metà del panetto.

Ungere le teglie con dell'olio.





- 10 Infine con l'altro panetto stendere aiutandosi con la farina e guarnire con zucchine, precedentemente trifolate, e mozzarella



- 11 Sigillare le schiacciatine, praticare qualche incisione sulla superficie, quindi spennellare con un'emulsione di acqua e olio e cospargere di sale grosso.



12 Infornare a 250°C per 15 minuti circa fino a doratura.



