

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Sfincionelli al forno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 7 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

500 g di farina di semola rimacinata  
150 g di lievito madre già rinfrescata  
25 ml di olio extravergine di oliva  
circa 10 g di sale.

### PER IL CONDIMENTO

2-3 cipoll  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2-3 acciughe  
150 g circa di pane un pò rafferma (di 2 giorni)  
3-4 cucchiari di caciocavallo grattugiato  
poco origano.

# PREPARAZIONE

- 1 Nell'impastatrice sciogliete il lievito con l'acqua, unite la farina e l'olio ed impastare, per ultimo unite il sale.



- 2 Trasferite una ciotola, praticate una croce sulla superficie e fate lievitare almeno 5-6 ore oppure fino al raddoppio.



- 3 Per il condimento: tritare la cipolla.

In una padella soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungete l'acciuga e fatela sciogliere a

fuoco lento.

Quando la cipolla è cotta toglietela dalla padella e mettete nella stessa padella la mollica grattugiata del pane, fate tostare leggermente quindi unite il formaggio e poco origano e mescolare.



4 Stendete la pasta e formare dei dischi e fate lievitare.



5 Coprite con la cipolla e la mollica.



6 Infornate a 200°C per circa 15 minuti o fino a quando sono dorati.



### NOTE

Potete preparare questa ricetta anche con il lievito di birra: 500 g di farina di semola rimacinata, 220 ml di acqua,  $\frac{1}{4}$  di cubetto di lievito di birra, 20 ml di olio, 10 g di sale. Impastare la farina con l'acqua tiepida (metterne un pò da parte e sciogliere il lievito), aggiungere l'olio, il sale e per ultimo il lievito. Fare lievitare un paio di ore