

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pogac'a di Komiza

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Croazia*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La pogac'a di Komiza, una specialità croata che, come il nome stesso rivela, è tipica di Komiza. Si tratta di una focaccia (pogac'a) farcita di un sugo fatto con pomodoro, cipolle e sarde o alici...gustosissimo!

L'impasto di questa pogac'a risulterà molto morbido e difficile da manipolare, ma non abbiate timore, vedrete che nella lavorazione risulterà più facile gestirlo e ne otterrete una focaccia leggera ed alveolata.

Non vi resta che provare!

## PER LA PASTA

FARINA 00 900 gr

ACQUA 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

SALE 1 cucchiaino da tavola

LIEVITO DI BIRRA 6 gr

## PER LA FARCIA

CAPPERI sottaceto -

ALICI O ACCIUGHE o anche sardine - 15

CIPOLLA ROSSA o 3 - 2

POMODORO PELATO 300 gr

ORIGANO ESSICCATO

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, l'olio ed il lievito, azionate la macchina e fate impastare al minimo della velocità.



- 2 Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, iniziare ad aggiungere l'acqua. Fate in modo che l'acqua venga assorbita via via dall'impasto.

Aggiungete, infine, il sale e lavorate il tutto velocemente per circa 15 minuti.



- 3 Quando l'impasto sarà ben incordato, trasferitelo sul piano di lavoro dove lo lavorerete a mano. Successivamente riponetelo in una ciotola infarinata, copritelo con la pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

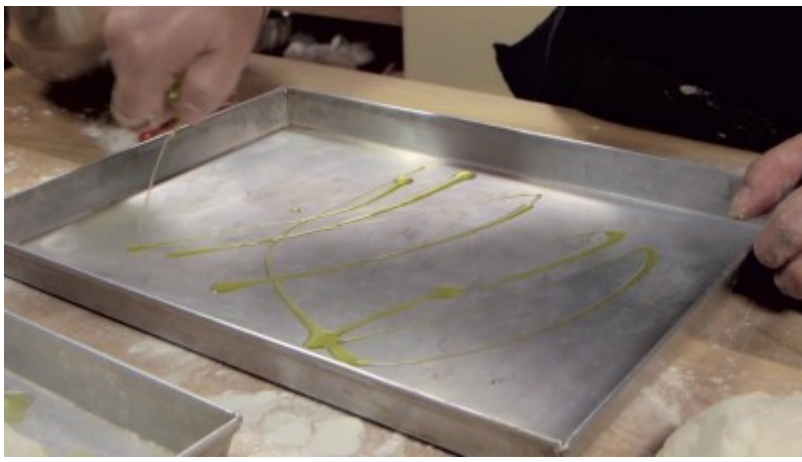




- 4 Trascorso il tempo di maturazione della pasta, riprendetela e dividetela in due parti, una più grande e una più piccola, che stenderete separatamente in due teglie leggermente unte d'olio.







**5** Dedicatevi, quindi, alla farcia: fate rosolare le cipolle affettate in olio, quindi aggiungete i pomodori pelati che schiacterete bene, condite con sale, pepe, origano e prezzemolo e lasciate cuocere per qualche minuto.

Successivamente spegnete il fuoco e fate freddare.







6 Mentre il sugo alle cipolle si raffredda, pulite le sardine o le alici.





- 7** Distribuite la farcia alle cipolle sulla base piú grande, aggiungete le sardine, i capperi e coprite il tutto con la seconda parte d'impasto.







- 8** Ungete la superficie con un filo d'olio, infornate a 180°C per 40 minuti o fino a cottura e doratura.





9 Sfornate, tagliate la pogac'a a pezzi e servitela in tavola tiepida o fredda.

