

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Schiacciata cipolla e salsiccia: il rustico saporito da provare subito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un'idea sfiziosa per una cena gustosa?
Prova la schiacciata cipolla e salsiccia! Con pochi ingredienti e una lunga lievitazione, otterrai una [focaccia soffice](#) e ricca di sapore.

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA SCHIACCIATA

FARINA 0 400 gr

ACQUA 270 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 2 gr

SALE 10 gr

ZUCCHERO 4 gr

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

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CIPOLLA BIANCA 200 gr

SALSICCIA 200 gr

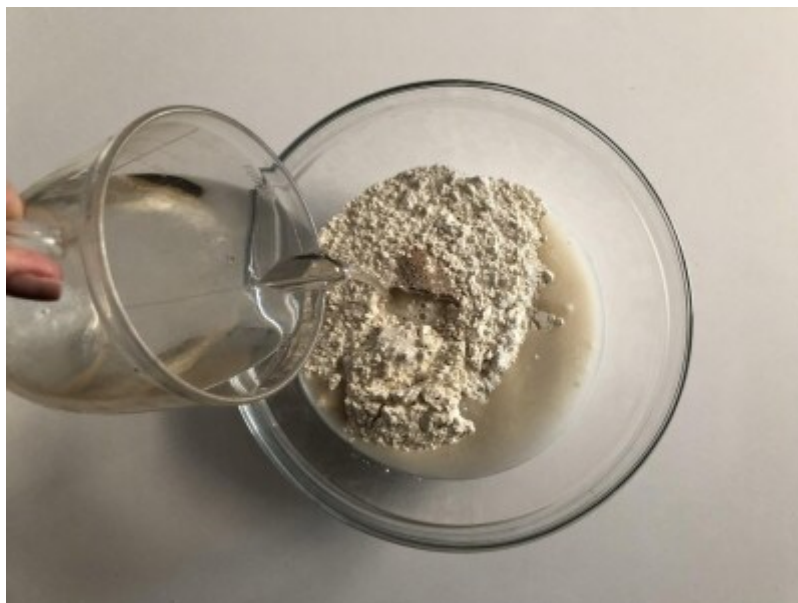
SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE LA FOCACCIA CIPOLLA E SALSICCIA

- 1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito e lo zucchero, poi inizia a versare l'acqua fredda a filo.





- 2 Mescola con un cucchiaio, poi aggiungi il sale e continua a mescolare fino ad amalgamarlo bene.





3 Unisci l'olio, mescola ancora e inizia a impastare con le mani per farlo assorbire meglio.





4 Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro e lavoralo fino a ottenere un impasto liscio,

morbido ed elastico.







- 5 Metti l'impasto in una ciotola leggermente unta, copriilo con pellicola trasparente e lascialo lievitare fino al raddoppio, circa 5-6 ore a temperatura ambiente.





6 Nel frattempo, sbuccia e taglia la cipolla a fettine sottili



- 7 Ungi una teglia da 34x34 cm, stendi l'impasto e premi con i polpastrelli per formare le classiche fossette. Disponi la cipolla sopra l'impasto e condisci con un filo d'olio (senza esagerare perché la salsiccia rilascerà grasso in cottura).





8

Elimina il budello della salsiccia, sbriciolala e distribuiscila sopra la cipolla



- 9 Cuoci la schiacciata in forno ventilato a 220°C per circa 20 minuti, nel ripiano centrale, fino a doratura.



IL SEGRETO PER UNA SCHIACCIATA SOFFICE E GUSTOSA? CIPOLLA E

La schiacciata cipolla e salsiccia è un **lievitato rustico e gustoso**, perfetto per una cena conviviale o come snack sfizioso. La base soffice e ben alveolata accoglie il sapore deciso della salsiccia e la dolcezza della cipolla, creando un equilibrio di sapori irresistibile. Ideale da servire come antipasto o da gustare calda appena sfornata, questa schiacciata conquisterà tutti con la sua **croccantezza** e la farcitura golosa.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Lievitazione perfetta: Per un impasto soffice, lascia lievitare almeno 5-6 ore, regolando i tempi in base alla temperatura.

Scelta della cipolla: Puoi usare cipolla bianca per un sapore più delicato o cipolla rossa per una nota più dolce.

Riduzione dello spreco: Usa la salsiccia avanzata per preparare un sugo o delle polpette.

Varianti: Prova ad aggiungere rosmarino o peperoncino per un tocco di sapore in più.

COME SI CONSERVA LA FOCACCIA

La schiacciata cipolla e salsiccia si conserva coperta da pellicola per 24 ore a temperatura ambiente o fino a 48 ore in frigorifero. Puoi anche congelarla in porzioni e riscaldarla all'occorrenza per mantenerne fragranza e sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Focaccia pugliese: alta, soffice e con pomodorini.

Pizza bianca: un'alternativa croccante e gustosa.

Pizza tonno e cipolla: un altro rustico saporito.

Torta salata: perfetta per un aperitivo sfizioso.

Pane alle olive: un classico della panificazione.