



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000974**

**Registrata in data 27 Gen 2017 alle ore 17:48**

**da GERONIMO PODDESU**

## Coccoi prena

Rivisitazione di un piatto povero della nostra tradizione, il pane ripieno... una vera esplosione di gusto!

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 3 persone

700 g di semola rimacinata  
300 g farina  
600 ml acqua  
30 g sale  
Lievito madre pari al 30%  
150 g grano Chirico  
n. 1 fetta di pecorino sardo  
n.1 pomodoro  
Menta selvatica  
Basilico  
Olio evo

### Preparazione

Preparare l'impasto del pane e una volta pronto fare delle palle da 400 g circa.

Lasciarle lievitare fino al raddoppio.

Mettere della semola in una spianatoia e stendere la pasta con un mattarello fino al raggiungimento di un diametro di circa 15 cm.

A questo punto mettere al centro gli ingredienti il grano Chirico, il pecorino e il pomodoro tagliato a dadini e le spezie, racchiudere nuovamente ridando la forma del pane. Ricoprire con della semola e aspettare che raddoppi nuovamente di volume.

Una volta pronto, con un coltello fare una croce sopra il pane, e infornate a 280° per circa 45 minuti.

### Vino consigliato

Cannonate di Jerzu