



Ricetta N. RE000974

Registrata in data 27 Gen 2017 alle ore 17:48

da GERONIMO PODDESU

Cocci 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