



**Ricetta N. RE003062 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 22 Lug 2019 alle ore 17:22**

**da GIOVANNA ALBERTI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Gioko

L'impasto di farina bianca, semola, patate, lievito madre e acqua ricorda quello del pane che si faceva nelle campagne. Gli ingredienti utilizzati sono di prima scelta, cucinati come il pomodoro arrostito, territoriali come la passita abruzzese, semplici come il basilico e freschi come il limone.

In un assaggio si percepisce la scioglievolezza della mollica, la croccantezza della crosta, l'equilibrio degli ingredienti abbinati e la pulizia finale al palato.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 g Farina tipo "0"  
100 g Semola rimacinata  
100 g Patate del Fucino  
400 g Acqua  
100 g Lievito madre  
20 g Sale

Farcitura:

300 g Pomodori pelati  
200 g Passita  
q.b. Basilico (foglie)  
q.b. Zest limone  
q.b. Olio all'aglio

### Strumenti di cottura

Forno con pietra refrattaria

### Preparazione

Per l'impasto, unire gli ingredienti richiesti e far lievitare 12 ore, formare i panetti e procedere con la seconda lievitazione. Stendere la porzione di impasto e condire la base con il pomodoro, la passita e cuocere, ultimare con l'olio, il basilico e le zest di limone.