MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001741
Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 10:01
da VINCENZO ANGILLOTTI

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ripieno al forno con peperoni e provola

Una deliziosa farcitura di peperoni e provola per questo ripieno deciso dal gusto deciso, che porta con sé un irresistibile profumo d'estate.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:
800 g di farina 00
500 ml d'acqua
0,5 g di lievito
15 g di sale

Per la farcitura:
320 g di provola
320 g di peperoni
1 manciata di capperi dissalati
1 manciata di olive nere
1 spicchio d'aglio
olio evo
sale

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Disponete la farina a fontana in una terrina, inserite al centro il lievito che avrete sciolto in parte dell'acqua e iniziate ad amalgamare il tutto con le mani. Proseguite incorporando la restante acqua a poco a poco e, infine, il sale. Una volta ottenuto un panetto liscio e compatto, lasciatelo riposare per 4-5 ore in una ciotola coperta con pellicola per alimenti. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in quattro porzioni e lasciatele lievitare per altre 2 ore in una cassettina per alimenti.
Intanto preparate i peperoni per il ripieno. In una padella capiente lasciate imbiondire uno spicchio d'aglio con un filo d'olio. Unite i peperoni che avrete tagliato a listarelle, una manciata di olive nere e una di capperi dissalati. Regolate di sale e saltate il tutto per qualche minuto.
Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.
Disponete su metà di ciascuno la provola e i peperoni che avrete lasciato intiepidire leggermente. Richiudete i dischi di pasta su se stessi ricavando 4 calzoni. Lasciateli cuocere in forno a legna per circa 90 secondi.