



chef **Marco Scaglione**

Ricette di Marco Scaglione
(www.marcoscaglione.it
info@marcoscaglione.it)

(6 calzoni)
Difficoltà: media
Tempo di preparazione:
1 ora + tempo di lievitazione

Per una serata davanti alla TV

Un sabato sera in famiglia,
un film con gli amici sul divano
o semplicemente
una cena diversa dal solito:
ecco due proposte golose
da gustare in compagnia!

Calzone di quinoa
con salmone fresco
e mozzarella

Calzone di quinoa
con salmone fresco e
mozzarella

Ingredienti

Per il mix

210 g di Mix per pane
Revolution
40 g di farina di quinoa
Revolution
130 g di acqua
6 g di lievito di birra fresco
20 g di olio extravergine d'oliva
5 g di sale fino

Per la farcitura

250 g di salmone fresco
200 g di mozzarella per pizza*
polpa di pomodoro
olio extravergine d'oliva
sale fino

Preparazione

1. In una terrina disporre a fontana il mix e la farina di quinoa e mescolare brevemente. Sciogliere il lievito in una seconda terrina con l'acqua tiepida e unirlo alla farina; amalgamare il tutto, molto lentamente, strizzando l'impasto con una mano, poi unirvi l'olio e il sale e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Farlo lievitare per 40 minuti, fino a quando avrà raddoppiato il proprio volume.

2. Nel frattempo prendere una padella e scaldarvi due cucchiai d'olio extravergine; tagliare a cubetti il salmone avendo cura di togliere le spine se ci sono, spadellare con un pizzico di sale fino, lasciar cuocere per circa 5 minuti; al termine della cottura scolare e riporre in una terrina a parte.

© Francesco Bolognini

3. Dividere l'impasto in 6 panetti e farli lievitare ancora per 40 minuti, lontano da correnti d'aria. Appiattirli quindi con le mani per ottenere 6 dischi; distribuire su una metà di ciascuno un cucchiaino di salmone e la mozzarella tagliata a dadini, e ripiegare i calzoni a metà, coprendo con la parte di pasta non farcita.
4. Condire il pomodoro in una terrina con un cucchiaino d'olio e una presa di sale fino.
5. Pressare bene l'impasto ai bordi in modo da sigillarli e non far fuoriuscire il ripieno, quindi trasferire i calzoni su una teglia da forno unta con un filo d'olio; condire la superficie con un cucchiaino di pomodoro.
6. Cuocere nel forno caldo a 210° per 15-20 minuti, fino a ottenere dei calzoni ben dorati; sfornare e servire.

Mozzarella in carrozza

Ingredienti

Per il pancarré

- 410 g di Mix Ad Ogni Ora Pane&Co. di Novaterra Zeelandia
- 90 g di farina di teff bianco by Aksum
- 220 g di acqua a temperatura ambiente
- 200 g di latte intero
- 12 g di lievito di birra fresco
- 50 g di strutto
- 10 g di miele d'acacia
- 7 g di sale fino

Per la farcitura

- 100 g di prosciutto cotto*

(4 porzioni)
Difficoltà: media
Tempo di preparazione:
 1 ora e 30 minuti + tempo di lievitazione

- 100 g di mozzarella per pizza*
- 500 g di latte
- 500 g di pangrattato senza glutine
- 3 uova intere sbattute
- 1 l olio di semi misti

Preparazione

1. Preparare il pancarré: in una terrina disporre a fontana il mix e la farina di teff, e mescolare brevemente. Sciogliere il lievito con l'acqua, il latte e il miele in



Mozzarella in carrozza

- una seconda terrina e unirlo alla farina; amalgamare il tutto, molto lentamente, strizzando l'impasto con una mano, poi unire lo strutto e il sale e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Far lievitare l'impasto per 1 ora e 30 minuti, fino a quando avrà raddoppiato il proprio volume, quindi riprendere l'impasto e, aiutandosi con le farine di riso e di mais in parti uguali, adagiarlo su una spianatoia, modelarlo a forma di filone e riporlo nell'apposito stampo da pane in cassetta, unto in precedenza con dell'olio; chiudere il coperchio e farlo lievitare nuovamente per

circa 1 ora.

3. Scaldare il forno a 200° e mettere a cuocere il pane per circa 1 ora. Sfornare il pane dallo stampo e riporlo su una griglia rialzata ad asciugare per 2 ore.
4. Trascorso il tempo di riposo dividere a metà il pancarré, eliminare la crosta esterna e affettarlo (foto 1).
5. Affettare la mozzarella ricavando delle fette di circa 1 cm di spessore, disporle su una fetta di pancarré insieme ad una fetta di prosciutto cotto, richiudere con un'altra fetta di pane e tenere da parte (preparare 4 "sandwich") (foto 2).

6. In una ciotola sbattere le uova energicamente con una forchetta; in una terrina separata versare il latte. In un'altra ciotola versare il pangrattato, poi prendere i sandwich e passarli da entrambi i lati nel latte (foto 3), poi nell'uovo (foto 4) e alla fine ripassare tutto bene nel pangrattato (foto 5 e 6). Il pangrattato dovrà aderire bene alla superficie dei sandwich (foto 7).
7. Scaldare una padella con abbondante olio e mettervi a friggere il pane; lasciar dorare per un paio di minuti per lato.
8. A questo punto servire la mozzarella in carrozza ben calda.

