

LE RICETTE SENZA GLUTINE

dello chef Marco Scaglione



Schiacciata di Grano Saraceno con soppressata, pecorino e marmellata di fichi

Autore: Marco Scaglione

Fotografo: Iuri Niccolai

INGREDIENTI per 2 kg di impasto

820 g mix Pane&Co Ad Ogni Ora

180 g farina di grano saraceno consentita

820 g acqua

50 g lievito di birra fresco

100 g olio extra vergine

10 g sale fino

Per il ripieno

250 g soppressata a fette consentita

200 g pecorino toscano a fette

100 g marmellata di fichi consentita

Tempo: 1 ora più riposo

Difficoltà: facile



PROCEDIMENTO

Disporre il mix e la farina di grano saraceno nella vasca della planetaria agganciando la foglia; unirvi l'acqua e il lievito di birra sbriciolato, e mescolare a velocità bassa. Lavorare fino a sciogliere completamente il lievito e a ottenere un impasto ben liscio; unirvi quindi l'olio e il sale ed amalgamare bene, portando l'impasto a un aspetto omogeneo e compatto.

Trasferire l'impasto in una teglia foderata

con carta da forno, lasciarlo riposare per circa 1 ora comprendo l'impasto con della pellicola.

Trascorso il tempo di riposo, allargarlo con le mani ben unte d'olio, portandolo a coprire tutta la teglia.

Lasciare lievitare l'impasto nuovamente per circa 1 e 20 minuti; spennellare quindi la superficie della schiacciata con il restante di olio, ungendola con cura, e imprimendo l'impronta della punta delle dita sulla sua superficie, spolverate con un pizzico di sale fino.

Cuocere nel forno caldo possibilmente termo refrattario a 250 °C per circa 30 minuti.

Negli ultimi minuti togliere la schiacciata dalla teglia e riporla sul piano del forno per farla dorare anche alla base.

Togliere la schiacciata e riporla su una griglia forata per farla asciugare bene.

Quando risulterà ben fredda tagliare dei quadrati e aprirli a metà, farcire con la soppressata, una fetta di pecorino e un cucchiaino di marmellata di fichi.