



Chiocciola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

pane - funghi - noci - lievito madre

Ingredienti per 8/10 persone

200 gr di lievito madre, 200gr di farina 00, 200 gr di farina di semola di grano duro (oppure: 300 gr. di farina 00, 300 gr. di farina di semola di grano duro, 1 bustina di lievito secco o un cubetto di lievito fresco)

4 cucchiaini di olio, 1 cucc.no zucchero, sale, acqua tiepida q.b., 60 gr noci tritate, 30 gr porcini secchi, 1 spicchio di aglio

2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 40 gr formaggio tipo piave (o fontal o asiago).

Preparazione

Sciogliere il lievito madre in un po' di acqua tiepida, unirvi le due farine, due cucchiaini di olio di oliva e lo zucchero (oppure: salare le due farine e mescolare bene unirvi due cucchiaini di olio di oliva, il lievito e lo zucchero. Se si usa il lievito secco farlo attivare in una ciotola di acqua tiepida con lo zucchero fino a quando ha prodotto abbondante schiuma: circa 10 minuti).).

Versare a filo acqua calda a sufficienza per ottenere una pasta omogenea e morbida.

Lavorare a lungo la pasta, avvolgendola e sbattendola sul tavolo più volte. Formare una palla, inciderla a croce, e porla al caldo a lievitare per mezz'ora. Nel frattempo far rinvenire i funghi in una ciotola di acqua tiepida per mezz'ora.

Scaldare un cucchiaino di olio in un padellino con l'aglio schiacciato. Unire i funghi tritati con tre cucchiaini del loro liquido di ammollo filtrato, salare e cuocere dieci minuti e unire il prezzemolo. Togliere l'aglio ed unire le noci tritate. Lasciare raffreddare.

Riprendere la pasta, sgonfiarla e ricavarne una sfoglia rettangolare spessa mezzo centimetro. Mescolare l'ultimo cucchiaino di olio con altrettanta acqua e spennellare la sfoglia con la metà del composto. Distribuire il composto di funghi e noci e grattugiarvi sopra, con la grattugia a fori grossi, il formaggio. Arrotolare la sfoglia ottenendo un lungo salame e arrotolarlo su se stesso a spirale.

Spennellare con la mistura di olio e acqua rimasta e rimettere a lievitare per due ore. Scaldare il forno a 180°

Infornare la chiocciola per 40 minuti. Sforare e lasciare raffreddare su una gratella. Quando la pagnotta è fredda servirla affettata.