



Scacce - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

torte salate - focacce

INGREDIENTI

1 Kg di farina di semola 50 gr di lievito di birra 1/2 bicchiere d'acqua tiepida 1 cucchiaino di bicarbonato olio e sale q.b. Ingredienti per il ripieno: 1 kg di pomodori 2 cipolle 100gr di caciocavallo grattugiato peperoncino sale q.b. olio d'oliva extra vergine (una tazzina da caffè)

In acqua tiepida con un pizzico di sale sciogliete il lievito di birra e unitelo alla farina che avrete versato su una larga base di marmo. Impastate con le mani aggiungendo poca acqua, in modo che la pasta risulti abbastanza dura ed assuma la forma di un panetto. Dopo averla infarinata ed avvolta in una salvietta lasciatela lievitare per circa un'ora. Aggiungete a questo punto, il bicarbonato e qualche cucchiaino d'olio e riprendete ad impastare fino al completo assorbimento. Spianate la pasta col mattarello a foglie rotonde e sottili. Passate quindi al condimento che potrà essere preparato a vostro piacimento disposto sulle foglie di pasta avvolgendo le schiacciate su loro stesse come lo strudel. Saldate i due lati e spennellate d'olio. Infornate a forno caldissimo e lasciate cuocere per circa 1/2 ora. Servite calde.

Ecco i condimenti più comuni:

1)Cipolle 2

pomodoro maturo Kg. 1

peperoncino rosso

caciocavallo grattugiato g.100

sale, olio.

Si soffrigge in padella la cipolla tagliata in fette sottili con il pomodoro spellato e senza semi.

Si condisce con sale, formaggio e peperoncino.

2)Melanzane4

pomodoro maturo g.500caciocavallo grattugiato g. 100, basilico,sale e pepe.

Friggere le fette di melanzane.Soffriggere il pomodoro spellato e senza semi in olio.Disporre sulla foglia d'impasto le melanzane, condirle col pomodoro e abbondanti foglie di basilico, sale, pepe e formaggio grattugiato.

3)Cipolline novelle 2 piccole

ricotta g. 400

1 uovo

caciocavallo grattugiato g. 100

pepe e sale.

Lavorare con la forchetta la ricotta e condire con fettine sottili di cipolline, uovo e formaggio.

postato da libellula

dose per 4 scacce: 275 g farina "0", 275 g semola grano duro, 25 g lievito di birra, 125 g latte, 125 g acqua, 80 g olio d'oliva, sale q.b.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido e aggiungerlo alle farine, unitamente all'acqua tiepida e all'olio quindi impastare.

Far lievitare per un paio d'ore.

Dividere l'impasto in 4 parti e stendere ognuna in una larga sfoglia da guarnire, irrorare con un filio d'olio d'oliva e chiuderle a pacchetto, quindi spennellarle con olio e punzecchiarle con una forchetta.

Infornare a 200° per 30 minuti circa.

Il ripieno base originale prevede salsa di pomodoro (abbastanza densa), mescolata a prezzemolo tritato fresco e parmigiano grattugiato, però io le ho fatte

con salsa di pomodoro, fettine di funghi champignons e pezzetti di salsiccia (e i miei ospiti hanno letteralmente polverizzato le scacce.....).