



Schiacciatine 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

pane - panini - schiacciate

Si tratta di paninetti tondi e schiacciati che, chi non ha il forno a legna, può cuocere nel fornello Ferrari direttamente sulla pietra o per 8 minuti nel forno di casa a 230 gradi.

Io metto metà farina 00 e metà farina di grano duro (rimacinato). Per un chilo di farine metto 70 g. di lievito di birra, ma se impastate con notevole anticipo potete ridurre la dose.

Il sale ben dosato pesa 18 grammi.

Metto un cucchiaino di olio d'oliva e uno di zucchero nell'impasto. Lascio lievitare una volta e poi impasto un'altra volta dando la forma di tondelli schiacciati e dopo poco inforno.

Appena sfornati si tagliano e si condiscono con olio, sale, pepe, peperoncino, origano e acciughe o meglio pomodoro a fette, olio, origano e fettine di formaggio a pasta filata (mozzarella, caciotta, caciocavallo fresco).



Le schiacciatine sono i due pani tondi chiari sul cesto pieno di integrale.