

Sfincione (pizza siciliana)

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di semola di grano duro
100 gr.di farina 00
300 ml.di acqua
10 gr.di zucchero
4-8 gr.di lievito di birra fresco
4 gr.di lievito se fate una lunga lievitazione
8 gr.di lievito se fate una lievitazione di 6-8 ore
20 gr.di olio evo
15 gr.di sale

Preparazione

Sciogliete il lievito nell'acqua e aggiungete un po' di zucchero. Unite la farina e iniziate a impastare, aggiungete anche olio e sale.

Impastare bene, fino ad ottenere un composto morbido. Preparato il giorno prima vi permetterà di avere un lievitato perfetto, digeribile e morbido, lo impasto la sera prima e tengo in frigo coperto da pellicola per alimenti.

dopo circa 12 ore, tirate fuori dal frigo rimpastate e lasciate lievitare ancora per 3-4 ore. poi mettete in teglia e fate lievitare per un'altra mezz'ora.

Deve essere un impasto alto e morbido. Se non avete così tanto tempo, lasciate lievitare 6-8 ore dopo aver impastato e magari aumentato un po' la dose del lievito.

Per il condimento

500 ml.di passato di pomodoro
200 gr.di caciocavallo
30/50 gr.di acciughe
5 cipolle bianche
pangrattato
origano
olio evo
zucchero

sale e pepe

Per il condimento tagliate le cipolle a fette, rimettetele a cuocere per almeno un'ora con olio e acqua e aggiustate con un pizzico di sale, dopo che si sono ben cotte, aggiungete la salsa di pomodoro. condite con sale e pepe e zucchero e fate cuocere ancora per una mezz'ora abbondante , il sugo può essere lasciato così con la cipolla intera, oppure lo si può frullare. Dopo aver steso la pasta nella teglia, mettete le acciughe infilzate nell'impasto, e così anche pezzi di caciocavallo. Quindi stendete la salsa di pomodoro con la cipolla in grande quantità e coprite l'intera teglia. Spolverate con pangrattato, aggiungo anche un po' di caciocavallo grattugiato sopra. Mettete l'olio e cuocete in forno caldo a 220 gradi per 15 minuti. Spolverate con origano e servite