

Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



Schiacciate al Nero di Seppia

Ingredienti:

500 g di farina tipo 00
25 g di lievito
1 C di zucchero
270 g di acqua tiepida
8 g nero di seppia
50 g olio all'aglio
10 g di sale

Preparazione:

1. Per l'olio all'aglio schiacciare e sbucciare circa 10 spicchi di aglio e lasciarli macerare per alcuni giorni in olio di semi.
 2. Sciogliere in 70gr. d'acqua tiepida il lievito con lo zucchero e lasciare lievitare per 15 minuti.
 3. Spargere il sale sulla farina e introdurlo nella planetaria, unire il nero di seppia e l'olio all'aglio, l'acqua restante e lavorare per 3 min.
 4. unire la miscela con il lievito e lavorare il tutto per almeno 10 minuti fino a ottenere una massa liscia e morbida.
 5. Cospargere leggermente di farina l'impasto, coprirlo con la pellicola e lasciarlo lievitare in un luogo caldo per circa 25 minuti.
- Posare l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, dividerlo in sei parti uguali e
6. arrotondare a palla.
Disporle in placca, praticare piccoli fori con una forchetta, pennellare con acqua tiepida e
 7. lasciare lievitare per circa 25/35 minuti.
 8. Infornare nel forno pre-riscaldato a 200 gradi, diminuendo poi la temperatura fino a 190 gradi per 40 min.