

Sfincione alla Palermitana

INGREDIENTI PER LA PASTA

- 500 grammi di farina rimacinata (di grano duro)
- 500 grammi di farina 0 (ancora meglio farina manitoba)
- mezzo litro di acqua tiepida
- 20 grammi lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
-
- 20 grammi di sale

CONDIMENTO

- 500 grammi di pomodoro pelato a pezzettoni
-
- 300 grammi caciocavallo fresco
- 300 grammi caciocavallo semistagionato grattugiato
- Sale q.b
- Origano fresco
- 2 Cipolle rosse

PROCEDIMENTO PER LA PASTA

Mettere le **farine** setacciate sulla spianatoia e aggiungere il lievito sminuzzato con lo **zucchero**. Aggiungere poca acqua tiepida, impastando , finché il composto risulti abbastanza compatto. A questo punto cominciare ad aggiungere piccole dosi di sale sulla spianatoia, assieme a poca **acqua** tiepida. **olio** e rigirare la pasta su stessa fin quando non si ottiene un impasto morbido, elastico e ben amalgamato. A questo punto si noteranno le **bolle** e metterlo in un luogo tiepido coperto con un panno di lana e lasciarlo **lievitare** per due ore (deve raddoppiare il volume). Subito dopo aver riposto il composto a lievitare, preriscaldare il forno a 250/300 gradi.

PROCEDIMENTO PER IL CONDIMENTO

Mettere i pelati in una ciotola e condirli con sale, pepe, cipolla (tagliate la cipolla sottilissima e metterla a bagno, per circa venti minuti, con acqua e sale, quindi strizzarla e unirla ai pelati), olio abbondante, origano e, **cipolle rosse**. Oliare la teglia, spolverarla di

Cospargervi sopra le sarde

salate a pezzettini, il caciocavallo fresco tagliato a quadrotti.

Con un mestolo ricoprire lo sfincione con il condimento preparato precedentemente. Spolverare con il caciocavallo grattugiato e infine con il pangrattato. Pressare leggermente con un cucchiaino in modo che
almeno

½ ora, quindi infornare per circa venti minuti controllando le fasi di cottura. Servire caldo spolverando con origano fresco.

È buonissimo anche tiepido o freddo.

Buon appetito..!