



Miscela Special dark  
Multicereali



**Ori di Sicilia**  
Bongiovanni

*Focaccine cotte in padella*

 9 Focaccine  2 ore

## INGREDIENTI

300 g Miscela Special Dark Multicereali

3 g lievito fresco

15 g Lievito madre essiccato in polvere

4 g sale

2 cucchiaini di olio d'oliva

*per la farcia:*

1 piccolo peperone giallo

1 piccolo peperone rosso

1 cipolla

3 cucchiaini di prezzemolo tritato

3 cucchiaini di olio d'oliva

sale

pepe

## PROCEDIMENTO

### Prepara la farcia.

Lava, asciuga e rimuovi torsolo, semi e filamenti dei peperoni.

Tagliali a cubetti piccoli e trita la cipolla e il prezzemolo.

Versa 3 cucchiaini di olio in una casseruola, aggiungi le verdure e cuoci a fiamma moderata per circa 20 minuti o fino a che i peperoni siano teneri.

Spegni la fiamma, aggiusta di sale e di pepe e lascia raffreddare.

### Prepara l'impasto.

Versa in una ciotola la **Miscela Special Dark Multicereali**, il **Lievito madre essiccato in polvere** e mescola.

Sciogli nell'acqua il lievito fresco e uniscilo nella ciotola con la miscela.

Impasta per qualche minuto, in modo da far assorbire l'acqua e poi incorpora il sale e l'olio.

Trasferisci la pasta dopo qualche minuto sulla spianatoia unta e impasta ancora per qualche minuto.

Puoi usare la planetaria con l'accessorio gancio.

Quando diventa liscia e omogenea, forma una palla di impasto, coprila con la ciotola capovolta e lascia lievitare per circa 50-60 minuti.

Trascorso questo tempo, dividi la pasta in 9 porzioni di circa 70-72 grammi l'una.

Dai una forma regolare a ogni porzione, appiattiscila leggermente e al centro posiziona un cucchiaino di farcia ormai fredda.



Forma nuovamente una palla di impasto, avendo cura di sigillare bene la pasta affinché non si apra in cottura e poi appiattiscila un poco.

Ripeti la stessa operazione per tutte le focaccine.

Scalda una padella dal fondo spesso, meglio se di ghisa, su fiamma medio alta.

Se non hai una padella di ghisa, puoi usare uno spargi fiamma.

Quando è ben calda, cuoci 3 o 4 focaccine alla volta (dipende dalla grandezza della padella) a fiamma medio alta.

Dopo un paio di minuti scarsi, girale dall'altro lato e abbassa leggermente la fiamma, lasciando che cuociano per 3 o 4 minuti.

Rigirale nuovamente e lascia che cuociano uniformemente da ambo i lati.

La cottura totale dovrebbe essere di circa 8- 10 minuti, in modo che la pasta all'interno sia ben cotta.

Sorveglia la cottura in modo che non brucino.

Tirale fuori dalla padella e lascia che raffreddino un poco su una griglia.

Puoi consumarle tiepide o fredde.

*Buon appetito!*