

Lingotto rustico con bietola e provolone



Partendo da una ricetta della mitica Sara Papa ho rielaborato questa pizza rustica a mia maniera, lei intanto usa il latte io l'ho sostituito con l'acqua e poi invece della bietola e del provolone piccante, usa spinaci ed emmentaler... vabbè diciamo che ho fatto un'altra

cosa! XD

Comunque è venuta buonissima è un'ottima pizza rustica molto gustosa e facile da fare.

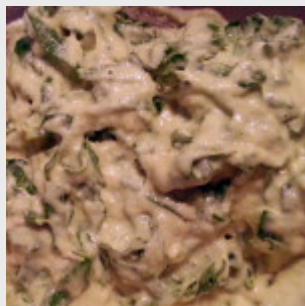
Siccome siamo io e mio marito, queste dosi sono per un lingotto piccolo, diciamo massimo 4 persone.

Vi racconto come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 80 gr di lievito madre oppure 7 gr di lievito di birra
- 100 gr di acqua
- 2 uova
- 70 gr di foglie di bietola cruda
- 90 gr di provolone piccante
- un pizzico di sale

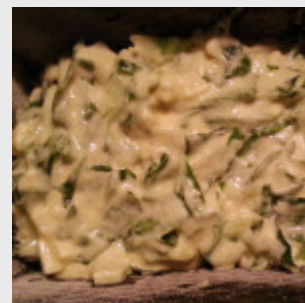
Procedimento:



Primo passaggio preparare l'impasto, come dicevo è una pizza molto facile da fare, quindi in una ciotola ampia metto la farina, il lievito, le uova, il sale e l'acqua ed impasto bene il tutto, risulterà un impasto molto morbido ed appiccicoso, è normale.

Passo ora a lavare bene le foglie di bietola e le taglio a striscioline molto piccole, aggiungo all'impasto. Inserisco anche il formaggio tagliato a cubetti ed amalgamo bene il tutto.

Preparo ora la teglia, la imburro ed infarino bene, io ho scelto uno stampo da plumcake, ma raddoppiando le dosi si potrebbe anche utilizzare un stampo per ciambelle (come fa Sara Papa). Verso all'interno dello stampo l'impasto aiutandomi con un cucchiaio e faccio lievitare per un paio di ore o finchè non raddoppi di dimensioni.



Inforno quindi per 50 minuti a 180°

Ottimo sia caldo che freddo è perfetto per una scampagnata! □

