Pomì
O Così. O Pomì.

Corona di pan soffice con pomodoro e olive

Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 100 gr
- Farina 0: 300 gr
- Farina manitoba: 100 gr
- Latte intero: 100 gr
- Lievito di birra disidratato (due cucchiaini piccoli): 3 gr
- Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale fine: 1 cucchiaino colmo (circa 5 gr)
- Uovo: 1
- Zucchero: 1 cucchiaio raso (circa 20gr)

Farcitura

- Olio extravergine: q.b.
- Olive nere: 50 gr
- Olive verdi: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 50 gr

Preparazione

Portare in tavola questa corona sarà un vero piacere sia per gli occhi che per il gusto, ogni spirale racchiude un **ripieno profumato** a base di pomodoro, pecorino e olive, una delizia che potrà accompagnare le nostre pietanze in questi giorni di festa così particolari.

1. Riunite le due farine in una ciotola capiente, aggiungete il lievito di birra, l'acqua e il latte.
2. Iniziate a lavorare con un cucchiaio, unite l'uovo e impastate.
3. Non appena avrete ottenuto un composto omogeneo inserite l'olio d'oliva e fatelo assorbire bene.
4. Da ultimo, unite il sale e lavorate fino a farlo assorbire.
5. Coprite con pellicola e se avete un po' di tempo mettete l'impasto in frigorifero per 2/4 ore, poi riportatelo a temperatura ambiente e attendete che raddoppi di volume, vi occorreranno almeno 2 ore.
6. Se invece volete prepararlo più velocemente una volta coperto lasciatelo a temperatura ambiente e utilizzatelo quando il suo volume avrà raggiunto il raddoppio.
7. Nel frattempo tritate insieme le olive.
8. Mescolate il pecorino alla ***passata di pomodoro Pomì*** aggiungendo un paio di cucchiai di olio extravergine.
9. Prendete l'impasto e versatelo sul piano di lavoro, con l'aiuto del mattarello ricavate un rettangolo lungo circa 40 cm e largo 20.
10. Spalmate la crema con il pomodoro e formaggio, distribuite le olive e arrotolate partendo dal lato più lungo.
11. Tagliate circa 14 rotelle dello stesso spessore.
12. Adagiatele in cerchio sulla teglia del forno accostandole una all'altra, disponete al centro una ciotola di vetro leggermente unta in modo da preservare il buco centrale durante la cottura .
13. Attendete circa 20 minuti, mettetela nel forno caldo a 180° gradi per circa 30 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr