

PANE, PIZZE E FOCACCE

Calzone barese

Tradizione: Provincia di Bari, Puglia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	500 g
Lievito di birra	25 g
Pomodori maturi	400 g
Ricotta salata	150 g
Olive nere	100 g
Cipolla	1
Olio d'oliva	1 bicchiere
Sale	
Pepe	

PER LA TEGLIA

Olio d'oliva

Preparazione

- 1 Versare la farina sulla spianatoia e impastarla col lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale e mezzo bicchiere abbondante di olio. Lavorare la pasta.
- 2 Coprire con un canovaccio e lasciarla lievitare per 60 minuti. In una casseruola, con mezzo bicchiere di olio, appassire una cipolla affettata e aggiungere i pomodori sbucciati e tritati.
- 3 Far restringere. Aggiungere sale, pepe e le olive snocciolate e tagliuzzate. Togliere la casseruola dal fuoco e unire alla salsa la ricotta salata passata al setaccio.
- 4 Mescolare. Stendere la pasta in due sfoglie una più ampia dell'altra. Con quella più grande foderare una teglia unta di olio, cospargerla con la salsa e coprire con l'altra sfoglia ripiegando i bordi l'uno sull'altro. Infornare a 240 gradi per 20 minuti.