

PANE, PIZZE E FOCACCE

Focaccia pisana ai ceci

Tradizione: Provincia di Pisa, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina di ceci	250 g
Acqua	60 cl
Sale	3 pizzichi
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiaini
Pepe	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 A Pisa i ceci vengono usati per preparare una focaccia. Si stemperano 250 g circa di farina di ceci con circa 60 cl d'acqua aggiungendone pochissima alla volta in una ciotola di plastica.
- 2 Fare in modo di non provocare grumi con un continuo uso del mestolo, aggiungere tre pizzichi di sale. Lasciare riposare un'ora, poi con un cucchiaino togliere la schiuma che si è formata in superficie.
- 3 Versare in una teglia antiaderente per pizza di circa 32 cm di diametro (unta con 3 cucchiaini d'olio d'oliva extra-vergine) e girare il tutto in modo che l'olio venga in superficie in forma di tante bollicine.
- 4 Mettere in forno già ben caldo (250 gradi) e far cuocere per 20 minuti. Prima di mangiarla aggiungere solo un pizzico di pepe.