

Rose di pizza con formaggio filante e capuliato siciliano

Con questa ricetta apro un nuovo capitolo dedicato al capuliato, un prodotto tipico siciliano composto da un trito di pomodori secchi e erbe aromatiche.

Non si tratta di un capuliato qualsiasi, ne di un prodotto commerciale! Bensì di un dono speciale, di una mia collega di lavoro Donatella, alla quale dedico questo nuovo filone culinario. Un capuliato preparato a regola d'arte, dalle mani sapienti della mamma, guidate dalla tradizione. I profumi intensi del sud si concentrano in questo prodotto, con quel pizzico di amore materno che rende speciale ogni piatto.

INGREDIENTI PER LA PASTA DA PIZZA: (dosi per 2 teglie)

- 500 g di farina 00
- 300 ml di acqua tiepida
- 10 g di sale fino
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1/2 cucchiaino di zucchero

INGREDIENTI PER LA FARCIA:

- 10 cucchiaini circa di capuliato siciliano
- 16 sottillette di formaggio.

PROCEDIMENTO:

Prendere 300 ml di acqua tiepida e dividerla in 2 parti. In una metà sciogliere il lievito di birra con lo zucchero. Nell'altra metà sciogliere il sale ed emulsionare con l'olio d'oliva. In una capiente ciotola versare la farina, formare un incavo al centro e versarvi i composti creati. Con una

forchetta iniziare a mescolare partendo dal centro, verso l'esterno, incorporando gradatamente la farina. Quando la quota liquida e' stata completamente assorbita, versare il tutto sulla spianatoia infarinata e impastare a mano. Se necessario aggiungere altra farina, fino a quando il composto risulta omogeneo e non si attacca più alle mani. Riporre nella ciotola e far lievitare per 1 ora in luogo caldo. (Io metto tutto in forno a 30 gradi, per una buona lievitazione assicurata).



Terminata la prima lievitazione, riprendere il composto, dividerlo in 2 parti e stenderle entrambe con il matterello su fogli di carta da forno BEN INFARINATI ad uno spessore di circa 1/2 cm.



Farcire ogni foglio di pasta con 5 cucchiaini abbondanti di capuliatto, (già scolato dall'olio di conservazione), distribuendolo in modo omogeneo. Sovrapporre le sottilette.



Con l'aiuto della carta forno, iniziare ad arrotolare la pasta, senza stringere troppo per favorirne la successiva lievitazione e cottura omogenea.



Con un coltello ben affilato, tagliare il rotolo in fette di 3-4 cm di larghezza.



Con cautela, separare le fette ritagliate adagiarle in uno

stampo circolare foderato di carta forno, lasciando spazio tra loro, poiché lievitando il loro volume aumenterà.



Riporre lo stampo in forno a 30 gradi e proseguire con la seconda lievitazione per circa 1 ora o fino a quando il loro volume sarà aumentato tanto da colmare gli spazi della teglia.



Terminata la lievitazione cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con modalità statica per 25-30 minuti. A cottura ultimata, la superficie sarà fragrante, mantenendo la mollica soffice e il formaggio gratinato.

CONSIGLIO: io non ho aggiunto volutamente altri condimenti sulla superficie, poiché già il mio capuliatto era molto saporito e ha conferito alla pasta tutti i suoi profumi.