

Girelle Rustiche



🍷 Per 10-12 Girelle

Ingredienti

100 gr di pasta madre (attiva) | 200 gr di farina "0" | 150 gr di latte tiepido | 1/2 cucchiaino di miele | 1 cucchiaio d'olio extravergine di oliva | 3 gr di sale

Ripieno

12 olive nere al forno | 12 filetti di pomodori secchi | 20 gr di pinoli
1 cucchiaino di timo | 1 filo d'olio

PAPPA-REALE^{.NET} 🍷

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 100 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere 150 gr di latte tiepido, il miele e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere la farina, il sale e cominciate a mescolare, aggiungere poi 1 cucchiaio d'olio e fare incorporare bene al composto. A questo punto passare tutto sulla spianatoia, l'impasto sarà abbastanza morbido per cui lavorarlo un pò con le mani e poi sbatterlo energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio e lasciare riposare per 1 ora.

Riprendere l'impasto, stenderlo delicatamente con le mani evitando di far uscire l'aria dalle bolle e formare un rettangolo. Condire con le olive e i pomodori secchi tagliati a striscioline, aggiungere i pinoli, il timo e un filo d'olio. Arrotolare il rettangolo nel senso della lunghezza, tagliare delle fette di circa 2,5 cm con uno spago da cucina (passare lo spago sotto il rotolo, prendere i due lembi incrociarli sopra il rotolo e tirare fino a tagliare la fetta) e riporle in una teglia rivestita di carta da forno tenendo le fette circa un centimetro distanti l'una dall'altra. Coprire e lasciare riposare per altre 3 ore. Infornare a forno preriscaldato per 25-30 minuti a 200°. Sfnare e lasciare raffreddare su una griglia.