



CALZONE DI SCAROLA

Ingredienti

Per l'impasto

farina manitoba 135 g

farina 00 265 g

acqua 250 g

olio extravergine di oliva 10 g + q.b. per il piano di lavoro

sale fino 8 g o 3 g di quello secco

lievito di birra fresco 7 g

Per farcire

scarola liscia 600 g

alici sott'olio 30 g

uvetta 40 g

pinoli 40 g

olio extravergine di oliva 50 g

sale fino q.b.

pepe nero a piacere

aglio 1 spicchio

peperoncini freschi piccanti 1 facoltativo

Per friggere

olio di arachidi 1 l

Procedimento

In una planetaria munita di gancio unisci le farine e il lievito di birra sbriciolato. Aziona aggiungendo l'acqua. Appena prende corpo, unisci all'impasto l'olio extravergine di oliva a filo e, solo per ultimo, il sale.

Lascia in azione la planetaria fino a che l'impasto non si incorda, ovvero non si avviluppa al gancio. Ora trasferisci tutto sul piano di lavoro leggermente oliato e ottieni una sfera, pirlandola. Ponila in una ciotola coperta, a lievitare. L'ideale sarebbe lasciar lievitare l'impasto in forno spento con luce di cortesia accesa, in un ambiente che abbia circa 25-28° di temperatura.

Inizia a tostare i pinoli, in forno statico preriscaldato a 175° per 8-10 minuti. Metti in ammollo l'uvetta, in poca acqua. Pulisci la scarola, ponendola sul tagliere capovolta e rimuovendo il nodo centrale. Ora lavala con cura immergendola in abbondante acqua. Scolala e asciugala tamponandola con un canovaccio asciutto e pulito. Tritala grossolanamente.

In una pentola capiente e antiaderente scalda l'olio extravergine di oliva e l'aglio mondato, per insaporirlo bene. Aggiungi e fai sciogliere i filetti di acciughe e l'uvetta ben scolata. Rimuovi l'aglio e metti a cuocere la scarola con un po' di sale. Copri con il coperchio per farla appassire prima e mantenere il suo verde brillante. Lascia che si asciughi. Aggiungi i pinoli tostati all'ultimo secondo e spegni il fuoco. Farcitura pronta, lasciala raffreddare.

Stendi l'impasto lievitato sulla spianatoia leggermente infarinata, ad uno spessore di circa 1 cm; coppalo ora con un coppa pasta circolare di 10 cm di diametro. Impasta nuovamente gli scarti, lascia riposare un po' l'impasto e ricomincia fino ad esaurimento.

Bagna leggermente con acqua metà circonferenza e, tenendo ogni disco in mano, poni al centro abbondante farcitura e chiudi su sè stesso l'impasto, sigillando bene i bordi.

Per sicurezza, asciuga i bordi sigillati con un po' di farina. Porta l'olio ad una temperatura non superiore ai 175°, quindi devi monitorare la situazione con un termometro da cucina. Segui il mio tutorial, per ottenere un fritto perfetto!

Immergi un paio di calzoni alla volta, fino alla doratura. Scolali su un foglio di carta assorbente. Calzone fritto pronto!