

FLAMMKUCHEN ZUCCA, LUGANIGHETTA & TALEGGIO (6 spicchi)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

100g farina
2g lievito di birra secco
1 pizzico di zucchero
15g olio di semi
60g acqua tiepida
1 pizzico di sale
1-2 cucchiaini di crème fraîche
6-7cm luganighetta
4-5 fette di zucca
1 pezzetto di taleggio
1-2 foglie di salvia
1 goccio olio d'oliva

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola (o impastatrice) lavorare la farina con il lievito, lo zucchero, olio, acqua e sale fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciar lievitare per 1h-1h30 o fino a raddoppio del volume.
- ✓ Stendere la pasta sulla carta forno a uno spessore di 2-3mm circa, cospargere la superficie con la crème fraîche e le foglie di salvia precedentemente tritate, le fette di zucca, la luganighetta privata del budello e tagliata grossolanamente e dei pezzetti di taleggio.
- ✓ Fare un giro di olio e infornare in forno preriscaldato a 250°C (o a massima temperatura), meglio se la leccarda rimane nel forno così da creare uno shock termico. Cuocere per 10', proseguire la cottura per altri 2-5' a dipendenza a 220°C.
- ✓ Servire immediatamente.

NOTE:

La buccia della zucca può essere mangiata, soprattutto quella butternut che è sottile. Al posto del taleggio mettere del gorgonzola, eventualmente anche dopo la cottura.

TEMPI:

Preparazione: 10 minuti

Lievitazione: 1 ora

Cottura: 15 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE