



Chissòola óonta

[Del 23/08/2000 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 6 - 8 persone: 250 g di farina, 45 g di lievito di birra, sale, burro.

Preparate la pasta come da ricetta base per pasta da pane con farina, lievito e sale. Quando la pasta sarà lievitata, tiratela il più possibile rettangolare col matterello, pennellate la superficie con burro appena sciolto e piegatela una volta su sé stessa, a libro. Si formerà pressappoco un quadrato; tiratelo ancora in forma rettangolare dalla parte opposta, cioè da quella dove vi sono i due orli staccati, pennellate e piegate ancora. Fate questa operazione quattro volte. In ultimo lasciate riposare la pasta coperta con un tovagliolo, affinché lieviti ancora. Spianatela per l'ultima volta, tirandola alta al massimo 1 cm. Disponetela sulla placca del forno (se è troppo grande su due), pennellate leggermente la superficie e mettete in forno già caldo a 220°, finché avrà preso un bel color oro.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]