



marche

CHICHÌ RIPIENO

“Chichì” è un termine dialettale che significa “pizza” o “massa”: quella che un tempo le donne, mentre panificavano, davano ai bambini per giocare. Localmente chiamato “Lu chichìripieno”, quello di Offida, nella provincia di Ascoli Piceno, è il più famoso e viene farcito con tonno, olive, alici, carciofini e peperoni.

Ingredienti

DOSI PER 18 PEZZI

PREFERMENTO CON PASTA MADRE

750 g pasta madre dal mantenimento a 18°C
con rinfresco 1:3
750 g farina di tipo 0 W 350
375 g acqua

IMPASTO FINALE

3875 g farina tipo 0 W 220-240
2125 g acqua (55% idratazione finale sulla farina totale)
100 g sale (2% sulla farina totale)
250 g strutto (5% sulla farina totale)

PER LA FARCITURA DI 1 PEZZO

150 g tonno sott'olio
250 g giardiniera (peperoni rossi, gialli, cipolline, carote)
10 olive verdi denocciolate
2 filetti di acciuga
10 capperi
prezzemolo q.b.
sale q.b.

Procedimento

PREFERMENTO CON PASTA MADRE

Aggiungi i 3/4 dell'acqua al lievito madre preso dal mantenimento e miscela per un minuto.

Inserisci la farina e inizia a impastare aggiungendo il resto dell'acqua gradualmente fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Temperatura finale impasto: 26°-28°C.
Lascia fermentare per 4 ore a 28°C.

IMPASTO FINALE

Metti nell'impastatrice il lievito madre pronto con la farina e inizia a impastare con i 3/4 dell'acqua della ricetta. A metà impastamento inserisci il sale e dopo 2 minuti finisci di versare poco alla volta l'acqua.
Temperatura finale impasto: 24°-26°C.
Lascia puntare per 30 minuti a 28°C. Successivamente spezza e forma i panetti del peso desiderato in base alla grandezza voluta.
Lascia lievitare per circa 2 ore a 28°C.

FINITURA E COTTURA FINALE

Inizia a preparare il ripieno scolando e tagliando le verdure alla giardiniera, toglì i noccioli alle olive e trita un po' di prezzemolo. Prepara il tonno e i filetti di acciughe.
A impasto lievitato stendilo con un mattarello sottile, sotto il centimetro, e inserisci il primo disco nel tegame unto con olio, aggiungi la farcitura (450 g circa su un disco d'impasto da 300 g). Stendi il secondo disco sempre sottile e copri il composto. Chiudi le due estremità dei dischi, pratica dei fori per far uscire l'aria, spennella con olio e lascia lievitare per altre 2 ore a circa 28°C. Cuoci in forno caldo a 180°-200°C per 24-26 minuti.





