

Ciambella alle olive

Ingredienti: 400 g di farina di grano tenero, 50 g di olive verdi denocciolate, 20 g di lievito di birra, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale.

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, fate al centro un pozzetto in cui sbriciolerete il lievito di birra; scioglietelo con 2 dl di acqua tiepida, quindi cominciate ad amalgamare la pastella ottenuta al resto della farina; aggiungete il sale, l'olio e lavorate energicamente la pasta sulla spianatoia, finché non diventa elastica.

Fatene una palla, mettetela in una

ciotola, coprite con un canovaccio e fatela lievitare in luogo caldo per circa un'ora.

Intanto tritate grossolanamente le olive. Trascorso il tempo della lievitazione, versate l'impasto sulla spianatoia allargandolo con le mani, unitevi le olive tritate e lavorate ancora energicamente la pasta per sgonfiarla bene e incorporare le olive.

Formate un salame e ponetelo in uno stampo a ciambella unto d'olio. Coprite e lasciate lievitare ancora per un'ora in luogo caldo.

Cuocete, infine, in forno caldo a 200° per circa 40 minuti.

Treccia di pane al sesamo

Ingredienti: un kg di farina di grano tenero di tipo 0, 25 g di lievito di birra, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 500 g di acqua tiepida, un cucchiaino di sale fino, un tuorlo, semi di sesamo.

Sistematelo a fontana la farina sulla spianatoia; fate al centro un pozzetto, sbriciolatevi dentro il lievito di birra e scioglietelo con un po' d'acqua tiepida. Amalgamate la pastella ottenuta al resto della farina, aggiungendo man mano l'acqua tiepida e il sale. Impastate il tutto energicamente fino ad ottenere una pasta elastica; fatene una palla, mettetela

in una terrina, copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare al caldo per un'ora. Dividere l'impasto in sei pezzi e formate con essi sei bastoncini della stessa lunghezza. Con tre di essi formate una treccia, dopo averli riuniti ad una estremità. Fate lo stesso con gli altri tre.

Mettete le due trecce su una placca foderata con carta da forno.

Spennellatele con il tuorlo e cospargerle con semi di sesamo (o di papavero). Fate lievitare le trecce ancora per una mezz'ora, poi infornatele in forno già scaldato a 180° per circa 35/40 minuti.