

TERRAPERTA

FOCACCIA · PIZZA · PANE DELLA SOLIDARIETÀ

Ricette dal forno

Impasti da condividere, a mani aperte.

IN QUESTO RICETTARIO

- 02 Focaccia olive e pomodorini
- 03 Pizza Margherita
- 04 Pane della Solidarietà

Ora CEFA è diventata **Fondazione Terraperta ETS**, insieme continuiamo a sostenere i progetti per la sicurezza alimentare nel mondo. Scopri di più su www.terraperta.org e iscriviti alla nostra newsletter!

Fondazione Terraperta ETS · Via Lame, 118 – 40122 Bologna

RICETTA 01

Focaccia olive e pomodorini

Ingredienti per una teglia (circa 30 cm)

TEGLIA

Ø circa 30 cm

LIEVITAZIONE

~2 h + 30–45 min

FORNO STATICO

220–250 °C

COTTURA

circa 20 min

Ingredienti

IMPASTO

Farina 0 360 g

Semola rimacinata di grano duro 240 g

Acqua tiepida circa 390 g

Lievito di birra fresco 10 g

Olio extravergine d'oliva (più altro per la teglia e l'emulsione) 50 ml

Miele o zucchero 1 cucchiaino

Sale 18 g

CONDIMENTO

Pomodorini ciliegino 350 g

Olive nere o Taggiasche 100 g

Origano e sale q.b.

Procedimento

1 Preparare l'impasto

Sciogli il lievito di birra e il miele in una parte di acqua tiepida. In una grande ciotola unisci la farina 0, la semola rimacinata, il liquido con il lievito e inizia a impastare aggiungendo gradualmente la restante acqua.

2 Aggiungere olio e sale

Incorpora l'olio extravergine d'oliva e, per ultimo, il sale. Impasta energicamente per circa 10–15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e leggermente umido.

3 Prima lievitazione

Forma una palla, mettila in una ciotola oliata, copri con strofinaccio umido e fai lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore.

4 Stesura in teglia

Ungi bene una teglia da forno con olio extravergine. Adagia l'impasto e stendilo delicatamente con i polpastrelli senza schiacciarlo troppo per non perdere le bolle d'aria.

5 Condimento

Taglia a metà i pomodorini e inseriscili nella pasta premendoli leggermente con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Aggiungi le olive, una spolverata di origano, un pizzico di sale e un'emulsione di acqua e olio sulla superficie.

6 Seconda lievitazione

Lascia riposare la focaccia in teglia per altri 30–45 minuti.

7 Cottura

Cuoci in forno statico preriscaldato a 220°C–250°C per circa 20 minuti, finché la superficie non risulta ben dorata e croccante.

 Fai la ricetta e pubblicala sui social taggando Terraperta

[terraperta.org](https://www.terraperta.org)

Ora CEFA è diventata Fondazione Terraperta ETS, insieme continuiamo a sostenere i progetti per la sicurezza alimentare nel mondo. Scopri di più su www.terraperta.org e iscriviti alla nostra newsletter!

RICETTA 02

Pizza Margherita

Impasto per panetti da circa 250 g

LIEVITAZIONE
oltre 2 h

FORNO STATICO
almeno 250 °C

COTTURA
6-10 min + 2-3 min

Ingredienti

IMPASTO

Farina 0	500 g
Acqua tiepida	350-370 ml
Lievito di birra fresco	3-5 g
Olio extravergine d'oliva	1-2 cucchiaini
Sale	10 g

CONDIMENTO

Passata di pomodoro o pelati	400 g
Mozzarella o Fior di latte (ben scolata)	300 g
Basilico fresco	q.b.
Olio EVO e sale per condire	q.b.

Procedimento

1 Preparare l'impasto

- Sciogli il lievito di birra in una parte di acqua tiepida.
- In una ciotola grande unisci la farina, l'acqua con il lievito, l'olio e, per ultimo, il sale.
- Impasta fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico.

2 La lievitazione

- Metti l'impasto in una ciotola leggermente oliata, copri lo con un panno umido.
- Lascia lievitare a temperatura ambiente finché non raddoppia o triplica il volume (più di 2 ore).

3 Stesura e condimento

- Dividi l'impasto in panetti (da circa 250g l'uno) e stendili delicatamente su una teglia unta o su carta forno.
- Distribuisci la passata di pomodoro (condita con un pizzico di sale e un filo d'olio) sulla base.

4 Cottura

- Cuoci in forno statico preriscaldato ad almeno 250°C per circa 6-10 minuti nella parte bassa del forno.
- Aggiungi la mozzarella tagliata a cubetti e ben scolata e rimani in forno per altri 2-3 minuti finché non si scioglie.

Fai la ricetta e pubblicala sui social!

Ricordati di taggare Terraperta: ci piacerà vedere il tuo risultato. · terraperta.org

RICETTA 03

Pane della Solidarietà

La treccia bicolore del CEFA

Ti ricordi del Pane della Solidarietà del CEFA?! Ideato originariamente in collaborazione con l'Associazione Panificatori di Bologna e Provincia, è una caratteristica treccia bicolore (bianca e nera) che simboleggia una stretta di mano tra mani di culture differenti per sostenere i progetti di sicurezza alimentare in Africa. La base sono due impasti distinti, uno chiaro e uno scuro/integrale, che vengono poi intrecciati.

IMPASTI

Bianco + nero

LIEVITAZIONE

1-2 h + breve riposo

FORNO

180-200 °C

FORMATO

Treccia

Ingredienti

IMPASTO BIANCO

Farina di grano tenero (tipo "0" o "00")

Acqua (o latte)

Lievito (madre o di birra)

Sale e un filo d'olio d'oliva

IMPASTO NERO / SCURO

Farina integrale, farina di segale o aggiunta di farine scure/semi (come sesamo nero o crusche/integrali) per ottenere il contrasto cromatico

Acqua

Lievito (madre o di birra)

Sale e un filo d'olio d'oliva

Procedimento

1 Preparare i due impasti

Lavorare separatamente gli ingredienti per l'impasto bianco e per quello scuro fino ad ottenere due panetti lisci ed elastici.

2 La lievitazione

Lasciare lievitare entrambi gli impasti in recipienti separati, coperti, fino al raddoppio del volume (circa 1-2 ore).

3 La formazione della treccia

- Ricavare dei filoni da ciascun panetto.
- Intrecciare i filoni di pane bianco e nero insieme (simboleggiando l'unione e la stretta di mano).

4 Seconda lievitazione e cottura

Lasciare riposare la treccia modellata su una teglia per un'ultima breve lievitazione, quindi cuocere in forno preriscaldato (generalmente a 180°C-200°C) finché non risulta dorata e fragrante.

Fai la ricetta e pubblicala sui social!

Ricordati di taggare Terraperta: ci piacerà vedere il tuo risultato. · terraperta.org