



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

## Ciabatta ripiena

### Ingredienti per la pasta

- 350gr di farina bianca
- 1 bustina di lievito secco
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- acqua quanto basta

### Ingredienti per il ripieno

- una manciata di pomodorini secchi sottolio
- peperoncino piccante in polvere
- provolone dolce spezzettato
- capperi
- peperoni sottolio
- acciughine piccanti sottolio

Mescolate tutti gli ingredienti per la pasta e lavorate fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea. Mettete la pasta in una scodella, coprite con un panno umido e fate lievitare per 2 ore. Stendete quindi la pasta, riempite con ripieno a piacere ed arrotolate su se stessa. Mettete il rotolo su una teglia da forno e fate lievitare per un'altra ora. Infornate a 220 C per circa 30 minuti.