

Scaccia ragusana

Ingrédients :

300g de semoule très fine
200g de farine T55
50g d'huile d'olive
250g d'eau
6g de sel fin
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
1 boîte de tomates en cube
basilic
jambon
mozzarella

Pétrissez la semoule, la farine, le sel et la levure avec l'huile et l'eau. Faites lever 1 heure.

Étalez la pâte en un grand rectangle. Nappez le de sauce tomate et parsemez de basilic. Disposez le jambon dessus et les dés de mozzarella. (Vous pouvez changer la garniture à votre convenance).

Repliez la pâte en portefeuille c'est à dire chaque tiers vers le centre remettez un peu de garniture et repliez un des côtés sur l'autre. Pour ma part, je n'ai pas utilisé ce pliage. Je me suis contenté de rabattre la pâte comme pour un roulé.

Déposez sur une plaque de four et enfournez à 250° environ 30min.