

SCHIACCIATA CONTADINA

Ingredienti:

- 350 g farina bianca,
- 1 cucchiaino colmo di sale,
- 1 cucchiaino raso di zucchero,
- 1 bustina di lievito,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 175 ml di acqua,
- 2 carote grandi (200 g),
- 200 g di funghi champignon freschi,
- 1 cipolla media,
- 6 cucchiai di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchiere di acqua,
- 250 g di mozzarella,
- 80 g di olive nere snocciolate,
- sale.

Mondare e lavare carote e funghi.

Tagliare le carote a rondelle, i funghi a fette e la cipolla ad anelli.

In una padella soffriggere la cipolla in 2 cucchiai d'olio per 1-2 minuti, aggiungere carote e vino bianco e cuocere per 10 minuti a fuoco medio.

Aggiungere quindi acqua e funghi e cuocere il tutto per altri 5 minuti.

Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il lievito setacciato.

Mescolare bene, quindi unire l'olio e un po' per volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavorare velocemente con le mani, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Con un matterello stendere uniformemente l'impasto in una sfoglia rettangolare e trasferirlo sulla lastra del forno (30 x 40 cm) unta con 2 cucchiai d'olio.

Distribuire sull'impasto il soffritto di carote e funghi, la mozzarella a dadini, le olive, salare a piacere e completare con 2 cucchiai d'olio.

Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200° per 15-20 minuti circa.