

# Pain Pissaladière

Contest di cucina svolto in collaborazione con **Cucina Semplicemente** e **Farina Antiqua**

## Il contest

Quale migliore occasione del contest indetto da Cucina Semplicemente in collaborazione con **Farina Antiqua** per scoprire il connubio tra uno straordinario prodotto italiano e un piatto d'oltralpe?



## Il piatto

La pissaladière, scoperta in un recente viaggio a Nizza, e' un piatto tipico nizzardo, diffuso in tutta la Côte d'Azur ed apprezzato al punto tale da espandere la sua notorietà oltre confine con differenti nomi ed altrettante piccole varianti. L'etimologia di questo piatto tipico, pare sia riconducibile ad Andrea Doria. Si dice infatti fosse uno dei suoi piatti prediletti e da qui sarebbe nata la denominazione "Pizza a l'Andrea" tramutata poi in Pizzaladiera: per contro c'è chi invece sostiene prenda il nome dalla pissala, una pasta d'acciughe fatta dai pescatori locali che si usava per insaporire il piatto. La pissaladière si presenta originariamente come una torta di pasta di pane, reimpastata con olio, stesa su una teglia e spalmata di pissala, sulla quale si dispone uno strato di cipolle affettate finemente e rosolate in olio, dei filetti di acciughe, aglio, timo e olive nere per poi essere cotta in forno.

## La farina

Grazie al suo profumo, al grano dalla struttura finissima e dall'aspetto leggermente ambrato, la farina n.2 di **Farina Antiqua**, conferisce alla Pissalière l'inconfondibile profumo intenso e la colorazione brunita della crosta e della mollica.

La farina n.2, così come la n.1, l'Integrale e la Cereali hanno la peculiarità di essere farine macinate a pietra da un mulino che risparmiando circa 150 ton di CO2 ogni anno grazie a 1600 mq di pannelli fotovoltaici garantisce il rispetto dell'ambiente favorendo il risparmio energetico. Prodotte da *Molini Bongiovanni* di Cambiano, le farine di **Farina Antiqua** si distinguono per la provenienza dei loro grani, che derivano da un limitato numero di aziende agricole riunite in un consorzio di garanzia che le seleziona solo se ubicate in terreni lontani da zone industriali, centri abitati e autostrade, nel rispetto di un disciplinare di produzione in modo da poter ottenere grani a residuo zero. Grazie alla macinatura a pietra, le farine di **Farina Antiqua** conservano tutti gli elementi nutrizionali del grano grazie alla presenza della crusca e del germe contenuti nello strato proteico del chicco che aderisce alla crusca. I controlli per la qualità eseguiti periodicamente dagli organi competenti garantiscono inoltre il rispetto dei requisiti per la qualità grazie al rispetto delle garanzie igieniche e dei controlli di filiera.

Per la preparazione del mio Pain Pissaladière rivisitato è stata utilizzata la farina **Farina Antiqua** n.2, che, in conseguenza allo stato di setacciatura (abburattamento), diverso dopo la macinazione a pietra, garantisce un colore più scuro dell'impasto in quanto mantiene una maggior quantità di tegumenti della crusca e del germe lasciando un gusto più marcato e un aspetto più riconoscibile, oltre che più salutare poiché ricca di fibre solubili ed insolubili, di antiossidanti naturali (tocoferoli), di vitamina E e sali minerali.

## Scostamenti dalla ricetta originale

Il Pain Pissaladière presentato in seguito si differenzia dall'originale per la struttura: l'originale nicoise si presenta come una focaccia farcita; le olive utilizzate sono le olive nere tipiche della zona chiamate Caillettes; le cipolle sono cipolle bianche mentre nella ricetta ho utilizzato quelle rosate, più dolci, che ho

ulteriormente addolcito con l'aceto balsamico di Modena, non previsto nella ricetta originale che però ben contrasta con il sapore delle acciughe; i filetti di acciughe sono nella ricetta originale una salsa d'acciughe preparate dai pescatori locali con acciughe, prezzemolo, capperi e pinoli.

Mise en place

### INGREDIENTI

Per la *Biga a 24 ore*:

500 g di FARINA ANTIQUA n.2

225 g di acqua

5 g di lievito compresso

Per *l'impasto*

Biga

150 g Acqua

1,5 g Lievito compresso



10 g di Sale fino

5 g Malto in polvere

Per il *ripieno*:

200 g di cipolle rosate

4 filetti di acciughe

40 g di olive nere

1 spicchio d'aglio

timo

olio

sale

Per lo *spol/vero*: farina di segale

## PREPARAZIONE

Per la biga: Sbriciolare il lievito e scioglierlo nell'acqua tiepida. Unire alla farina in planetaria: quando il composto risulta liscio ed omogeneo disporre in un contenitore e lasciare riposare per 24 ore.

Per l'impasto: Impastare la biga con due parti di acqua, il lievito e il malto.

A metà impasto, aggiungere il sale e l'acqua lentamente fino a che l'impasto non diverrà elastico, morbido e soprattutto omogeneo, evitando la formazione di grumi. Lasciare riposare in un contenitore leggermente unto d'olio per 40 minuti coperto con un canovaccio.



Stendere in forma rettangolare su un piano infarinato e applicare dei tagli longitudinali alle estremità, lasciando uno spazio regolare sul quale disporre il ripieno. Inserito il ripieno chiudere i lembi dell'impasto in modo trasversale fino a formare una treccia. Infarinare con farina di semola e infornare con vapore a 250\*.



Per il ripieno: Affettare finemente le cipolle e rosolarle con l'olio, lo spicchio d'aglio e il timo.

A cottura ultimata togliere l'aglio, annaffiare con aceto balsamico e unire i filetti di acciughe e le olive nere sminuzzate.

**Et voilà...bon appétit**

