

# Ghirlanda mediterranea

**Tempo di preparazione:** 180 min

**Difficoltà:** Difficile



## Ingredienti

- Burro: 60 gr
- Farina Manitoba o farina 0: 600 gr
- Latte: 300 gr
- Lievito di birra fresco: 20 gr
- Sale: 15 gr
- Tuorlo: 1
- Zucchero: 60 gr

## Condimento

- Grana grattugiato: qb
- Olio Evo: qb
- Origano: 10 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

Inserire nel boccale il latte insieme al lievito, il burro tagliato a pezzettini e lo zucchero, lavorare per 3 minuti 37° a vel.2. Aggiungere la farina, il tuorlo e il sale e impastare per 3 minuti vel spiga. Finito di impastare, trasferire l'impasto in un contenitore, coprire con la pellicola e metterlo in un luogo caldo a lievitare fino al raddoppio, circa 1 ora e 30 - 2 ore. Nel frattempo, in una ciotola mettere la passata di pomodoro Pomì, condire con origano, sale e un filo di olio e metterla da parte.

Trascorso il tempo di lievitazione, prelevare circa 150 gr di impasto che ci servirà alla fine e metterlo da parte. Stendere la rimanente parte formando un rettangolo, ritagliare i bordi del rettangolo per definirlo bene. Da questo rettangolo tagliare tante strisce larghe circa 2-3 cm: ne usciranno circa 10 strisce. Su ogni striscia spalmare con un pennello da cucina la passata di pomodoro condita, cospargere con il grana grattugiato e chiudere ogni striscia su se stessa formando una girella. Sistemare tutte le girelle sui bordi di una teglia tonda, preferibilmente a cerniera, larga 26 cm di diametro.

Stendere il rimanente pezzo di impasto e ricavare varie strisce larghe circa 5 cm. Posizionare le strisce in mezzo e creare una conca che ci servirà poi per introdurre la candela. Ricoprire di carta forno la parte in alluminio del porta candela (mettendo la candela da parte) e sistemarla al centro della vostra ghirlanda. Spennellare leggermente ogni girella con la restante passata di pomodoro e cospargere di origano. Fare lievitare ancora 30 minuti in un luogo caldo e cuocere in forno già caldo 180-200° per circa 20 minuti. Fare raffreddare un po' e poi togliere la ghirlanda dalla teglia, metterla su un vassoio e togliere la carta forno dal porta candela in alluminio, rimettere la candela al suo interno. Sistemare la ghirlanda al centro del tavolo apparecchiato e accendere la candela un poco prima di sedersi.

## For this recipe we used:

Passata Classica 60 gr

