

Bastoncini all'origano e olio di semi di zucca stiriano IGP



Snack

Tipo di
ricetta



45 Minuti

Preparazione

80 Minuti



Media

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

450 g di farina tipo 00
1 cubetto di lievito di birra
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
ca. ¼ l di acqua tiepida
1-2 cucchiai da tavola di origano
essiccato
4 cucchiai da tavola di semi di zucca
4 cucchiai da tavola di olio di semi di
zucca stiriano IGP
2 spicchi di aglio
Sale per guarnire

Preparazione

Far sciogliere il lievito di birra in ca. ¼ l di acqua tiepida. Mescolare la farina con il sale e lo zucchero. Aggiungere alla farina l'acqua con il lievito sciolto, impastare fino ad ottenere un composto morbido (per 8-10 minuti). Coprire l'impasto e lasciar riposare al caldo fino a quando non raddoppia almeno di volume.

Preriscaldare il forno ventilato. Tritare finemente i semi di zucca e l'aglio. Dividere l'impasto in quattro parti e formare delle palline. Stendere l'impasto in ovali di circa 2 mm di spessore utilizzando un mattarello. Cospargere su ogni ovale di pasta un cucchiaino di olio di semi di zucca e distribuirvi sopra l'aglio, l'origano e i semi di zucca. Salare leggermente e arrotolare.

Spianare infine i rotolini utilizzando il mattarello.

Con un coltello affilato, ritagliare dei bastoncini allungati dello spessore di ca. 1 cm, arrotolare e distribuire sulla teglia mantenendo una distanza sufficiente tra di essi. Spruzzare o spennellare dell'acqua sui bastoncini e infornare a 220°C in modalità statica (oppure a 200°C in modalità ventilata).

Cuocere per 10-15 minuti.

Variante come fingerfood (stuzzichini al prosciutto, formaggio e olio di semi di zucca): cospargere le sfoglie con l'olio di semi di zucca, versarci sopra i semi di zucca tritati e distribuirvi delle fette sottili di prosciutto. Spolverare con del formaggio a scaglie (a seconda dei gusti dal sapore dolce o più deciso). Arrotolare le sfoglie e tagliarle a fette spesse 1,5 cm. Disponerle sulla teglia. Spruzzarci sopra dell'acqua e infornare come descritto sopra.

Consiglio dello chef: si possono utilizzare anche altre erbe aromatiche, come ad es. il rosmarino o il timo. Potete sbizzarrirvi quanto più volete con il ripieno. Non c'è limite alla fantasia!

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**