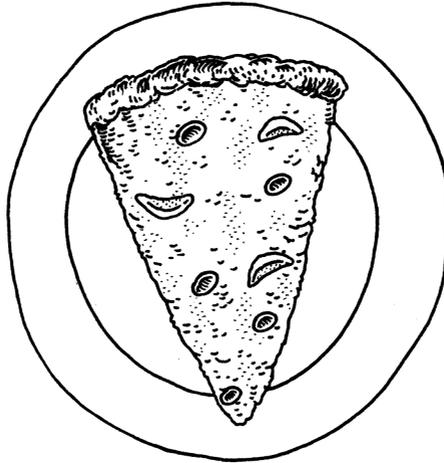


# #15

Expo 2015  
Regione Liguria  
Cooking



## Sardenaira

### Ingredients

*10 kg medium strength flour, 5.0 litres water, 1.2 litres olive oil, 220 g sea salt, 250/300 g yeast, 2 kg 2 sourdough (optional), fresh tomatoes or tomato pulp, salted anchovy fillets, pickled black olives, salted capers, garlic, oil, oregano.*

- ⌚ 2 h, 30 min
- 🍴 normal
- 🏷️ DOC Riviera  
Ligure di Ponente  
Vermentino

Mix the flour with oil and about 4 litres of water; after 5 minutes, add salt and soak with about 0.5 litres of water. Knead for another 5 minutes, and then add the yeast and sourdough (optional). Work the dough until soft and smooth. Let stand for 20 minutes. Divide the dough according to the desired weight (depending on the baking pan used). Hand-stretch the dough into an oiled baking pan. Let rise for about 1 hour. Prepare fresh ripe tomatoes, washed and finely chopped, or use tomato pulp. Season your sardenaira base as follows: gently lay the tomato pieces over the dough. Add olives, desalted capers, anchovies and unpeeled garlic cloves in any order, and sprinkle with oregano. Drizzle with plenty of extra virgin olive oil, preheat oven to 210°C (410°F) and bake for about 24 minutes. Remove from the oven and add more oregano and olive oil.

## **Ingredienti**

*kg 10 di farina “00” media forza; lt. 5,0 di acqua; lt. 1,2 olio d’oliva; gr. 220 sale marino; gr. 250/300 lievito; kg. 2 pasta di riporto (facoltativa); pomodori freschi o polpa di pomodoro; filetti di acciughe sotto sale; olive taggiasche in salamoia; capperi sotto sale; aglio; olio; origano.*

Impastare la farina con l’olio e circa 4 lt. di acqua, dopo 5 minuti aggiungere il sale bagnandolo con circa lt. 0,5 di acqua. Impastare ancora altri 5 minuti e quindi aggiungere il lievito e la pasta di riporto (facoltativa). Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio, morbido ed omogeneo. Lasciare riposare per 20 minuti. Dividere l’impasto a seconda del peso desiderato (dipende dalla teglia usata). Spianare la pasta a mano nella teglia precedentemente oliata. Lasciare lievitare per circa 1 ora. Preparare i pomodori freschi ben maturi, lavati e tagliati finemente, oppure utilizzare la polpa di pomodoro. Condire la base della sardenaira nel seguente modo: adagiare delicatamente il pomodoro sulla pasta pronta. Aggiungere in ordine sparso le olive, i capperi dissalati, i filetti di acciuga e gli spicchi d’aglio “vestiti” della loro buccia, una spolverata di origano. Quindi irrorare abbondantemente con olio extravergine di oliva. Infornare con forno caldo a 210 gradi per 24 minuti circa. Sfornare e aggiungere ancora origano e olio a crudo.