

## *Girella al Capriccio di pesce piccante*

### *Ingredienti per 20 girelle*

*300 ml Acqua*

*250 g di Farina manitoba*

*250 g di Farina 00*

*12 g di Lievito di birra*

*1 cucchiaino di Malto o zucchero*

*8 g di Sale*

*50 g di Olio di oliva extravergine*

*per il ripieno*

*Olio di oliva extravergine q.b.*

*200 g di Capriccio di pesce piccante*

*Per preparare le girelle al Capriccio di pesce piccante, iniziate dalla pasta per il pane: sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida, insieme ad un cucchiaino di malto (o zucchero) e unitelo alle due farine che avrete setacciato insieme in una ciotola o una spianatoia. Nella restante acqua tiepida sciogliete il sale, unite l'olio e versate a filo il liquido ottenuto sulla farina, mescolando con movimenti ampi e veloci, fino a che non sarà terminato. Impastate per una decina di minuti, fino ad ottenere un impasto compatto, liscio ed elastico, che porrete in una ciotola infarinata, coperta con la pellicola e lascerete lievitare per circa due ore nel forno chiuso e spento.*

*Una volta che la pasta avrà raddoppiato di volume, trasferitela su di una spianatoia infarinata e stendetela uniformemente formando un cerchio dello spessore di 1 cm circa. Punzecchiate la superficie con i rebbi di una forchetta.*

*Preparate ora il ripieno: mettete il Capriccio di pesce piccante in una ciotola e aggiungete l'olio rimestando con una forchetta. Spalmatelo sulla superficie del disco di pasta, lasciando un bordo di circa mezzo centimetro e arrotolatelo, partendo dal basso verso l'alto. Prima di richiuderlo, sigillate il rotolo spennellando dell'acqua lungo il bordo. Tagliate ora il rotolo in pezzi larghi circa due centimetri e sistemate le girelle ottenute su una leccarda ricoperta di carta forno. Infornatele a 200° in forno statico per 20-25 minuti e servite le vostre girelle ancora tiepide.*