

Categoria: Saperi d'Italia - Toscana



## Informazioni Generali



Preparazione:  
190 min



Cottura:  
60 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Media

La **Ciaccia con i friccioli** è sicuramente una delle ricette più tipiche della tradizione **Toscana** ed in particolare delle zone del **Grossetano** e del **Senese**.

Questa specialità molto particolare altro non è che una focaccia con l'aggiunta di una manciata di pancetta di maiale a cubetti che conferiscono alla ciaccia il suo classico colore marroncino e la sua fragranza.

Per quanto riguarda la storia di questa pietanza, sappiamo con certezza che la **ciacciaera** in passato la **colazione** tradizionale dei **contadini** che la consumavano insieme al vino rosso.

## Ingredienti

>> Olio

5 cucchiari



>> Pepe

Una spolverata



>> Pancetta

di maiale 400 g



>> Pasta per il pane

500 g



## Preparazione

La prima cosa da fare è fare **struggere**, ovvero rosolare a fuoco lento, la **pancetta** di maiale tagliata a pezzettini e farla raffreddare per bene.

A questo punto mettete la pancetta in una ciotola insieme alla farina ed un pò di pepe e procedete come nella preparazione della pasta per il pane.

Una volta ottenuto l'impasto ben omogeneo, formate un panetto, avvolgetelo in un tovagliolo e lasciatelo lievitare per almeno un ora.

Quando è pronto mettete la pagnotta in forno per almeno un ora a 180° e una volta pronto avrete ottenuto la vostra ciaccia con i friccioli.

## Consiglio

Se volete ottenere la vera ciaccia coi friccioli come la preparano in **Toscana**, dovete, una volta lievitato l'impasto, formare una bella pagnotta con al centro un taglio in modo che durante la cottura prenda la forma della "**doppia pagnotta**".

## Curiosità

Questo tipo di focaccia si prepara essenzialmente nei mesi invernali in particolare tra **novembre** e **gennaio** periodo in cui le **170 panetterie** delle zone del **Grossetano** e del **Senese** ne producono almeno **150 quintali**.

