

Burrella

La **burrella**, spesso chiamata anche burella, è una focaccia tipica bolognese, dalla forma rotonda, molto soffice e burrosa. Ne esistono varie ricette, perlopiù custodite molto gelosamente, dalle quali vi proponiamo questa nostra versione.

La **burrella** si presta ottimamente ad essere tagliata e farcita, in genere con affettati, maionese e verdure. La versione più classica prevede prosciutto cotto e salsa capricciosa, con alcune foglie di insalata lattuga.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 5 g di sale
- 50 ml di latte
- 100 ml di acqua
- 6 g di lievito di birra
- 5 g di zucchero
- 25 g di burro
- Burro per la teglia

PREPARAZIONE

- Setacciare in una ciotola la farina. Unire il sale e mescolare accuratamente.
- Mettere in un pentolino il latte e l'acqua, mescolare e far intiepidire. Sciogliervi il lievito e lo zucchero.
- Fare un foro al centro della farina, unire i liquidi, il burro a pezzetti e impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo per 5 minuti circa, fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.
- Si può usare anche l'impastatrice con il gancio mettendo gli ingredienti nello stesso modo e impastando per 5 minuti circa.
- Mettere l'impasto in una ciotola ben infarinata, coprire bene e far lievitare per un ora in un luogo riparato. Io solitamente metto la ciotola nel forno (spento ovviamente) mettendovi sopra una coperta di lana.
- Trascorso il tempo indicato ritirare l'impasto, dividerlo in due parti e lavorare ciascuna parte dandogli la forma di una focaccia tonda del diametro di 20 centimetri circa. Pungerle in superficie con uno stecco in vari punti.
- Far fondere un pezzettino di burro e con un pennello ungere la teglia da forno in cui verranno riposte le focacce. Coprire e far lievitare per un'altra ora.
- Cuocere a 180°C per 20 minuti, proseguendo la cottura se occorre a far dorare in superficie.
- Attendere che sia ben raffreddata prima di servirla o di tagliarla per farcirla. Tenerla sempre coperta con uno strofinaccio pulito perchè non secchi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.