

INGREDIENTES:

- 500 g farinha 65
- 325 ml de água
- 5 g de fermento fresco
- 8 g de sal
- 300 g de abóbora limpa
- Alecrim q.b.
- Tomilho q.b.
- Noz moscada moída q.b.
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta moída q.b.

COMO FAZER:

Preparar a massa juntando a água à farinha. Amassar até ter uma consistência elástica e deixar repousar 1 hora.

Entretanto, corte a abóbora aos quadrados coloque-a num tabuleiro e tempere com azeite, alecrim, tomilho, noz moscada moída, sal e pimenta. Leve ao forno, a 160°C, cerca de 1 hora.

Após o período de repouso, dilua o fermento num pouco de água morna e volte a amassar. Junte o sal. Por fim, acrescente a abóbora que previamente esmigalhou com um garfo (escorra os sucos) e envolva bem, amassando vigorosamente.

Faça uma bola e deixe repousar, em local aquecido, cerca de 3 horas, até atingir o dobro do volume.

Divida a massa em duas porções e dê-lhe algumas voltas e deixe repousar 15 minutos. Transfira as bolas, enfarinhadas, para 2 recipientes, e volte a deixar levedar 3 horas, em local aquecido.

Leve ao forno pré aquecido a 230°C, com vapor, durante 45 minutos.

NOTA: Adaptada da receita "Pane alla zucca", in Sale&Pepe, janeiro 2021