



La scacciata è originaria della bella Sicilia orientale e di casa in casa la si arricchisce con ingredienti diversi: formaggi tipici locali; carne di maiale; melanzane; broccoli; acciughe, etc.

In questa pagina vi daremo la ricetta della **scacciata catanese con tuma e acciughe salate**.

{Nota} Vi avviso già da ora che alla fine i bordi vanno chiusi ad orlo (sovrapponendo i lembi tra loro a cordoncino) altrimenti il ripieno uscirà tutto fuori e sarà un pasticcio.

### **Ingredienti per la scaccia:**

1 kg farina di semola (rimacinata per panificazione) | In alternativa potete fare metà di semola e metà farina 0;  
50 grammi lievito di birra; un cucchiaino di zucchero;  
20 grammi di sale; acqua tiepida;  
2-3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

### **Ingredienti per il condimento**

400 grammi di tuma tagliata a fette;  
5-6 acciughe salate (dissalate e diliscate);  
olio extravergine d'oliva;  
pepe (abbondante e possibilmente macinato al momento).

### **PROCEDURA DA SEGUIRE:**

Senza indugi vi suggerisco di usare un robot da cucina per impastare.

Utilizzate il classico attrezzo a gancio.

In assenza di una planetaria, invece, vi toccherà impastare a mano (con tutta la fatica che comporta).

1. Setacciate la farina;
2. Unite il lievito spezzettato;
3. Aggiungete anche lo zucchero;
4. Impastate, unendo circa 2dl di acqua. La pasta deve amalgamarsi e assorbire l'acqua. L'impasto alla fine dovrà risultare morbido ma non troppo.
5. Dopo l'acqua è la volta dell'olio. Aggiungetelo ed impastate fino a completo assorbimento;
6. Aggiungete il sale e impastate omogeneamente per un'ultima volta prima di fare una grossa palla, infarinarla, fare un taglio a croce nella parte superiore e lasciarla lievitare coperta da una pellicola da cucina. Ci vorranno un paio di ore, perchè ad occhio il volume raddoppi.
7. Dopo che l'impasto sarà lievitato, stendete la pasta su un foglio di carta da forno. Fate uno strato sottile grazie all'ausilio del mattarello.
8. In totale dovrete stendere due dischi (o rettangoli, a voi la scelta della forma da dare);
9. Un disco andrà sul fondo della teglia foderata con carta da forno.
10. Spennellate di olio;
11. Aggiungete il formaggio affettato e sopra le acciughe spezzettate;
12. Date anche una bella passata di pepe appena grattato;
13. Ricoprite il tutto con la seconda porzione di impasto e sigillate i bordi sovrapponendoli.
14. Non resta che spennellare il sopra della scaccia con una emulsione di acqua ed olio 50/50;
15. Infornate a 220° per una 40ina di minuti (forno già caldo).

**La scacciata va sfornata solo a completa doratura.**