



## PIZZA SFOGLIA E SCANNATEDDA

### Categoria del prodotto:

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

### Altre denominazioni:

-

### Area di origine del prodotto:

IL COMUNE DI ISCHITELLA (FG)

La pizza sfoglia si presenta come focaccia arrotolata di 15-20 cm di diametro, mentre la scannatedda è una focaccia intrecciata di 20-25 cm di lunghezza. Entrambe sono farcite con fiori di finocchio dolce selvatico, che conferisce al prodotto un leggero e quasi impercettibile aroma amaro, sale e olio extravergine di oliva. La focaccia arrotolata si prepara a partire da filoni-strisce di pasta lavorata che vengono arrotolate su se stesse fino ad ottenere una focaccia di forma rotonda. La focaccia intrecciata, invece, si prepara sempre a partire dagli stessi filoni lunghi i quali però, invece di arrotolarsi su se stessi, sono intrecciati, dando al prodotto finale una forma allungata. Entrambi i prodotti presentano un colore bruno dorato chiaro ed un peso che si aggira intorno ai 400-500 g. La caratteristica di entrambi i prodotti è quella di avere un sapore molto gradevole, e una persistente presenza di unto sia al tatto che al gusto.



### Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	6	5	46	40	2	594 kcal

### Processo Produttivo

La preparazione dell'impasto avviene in conche di legno "falzator" con lievito naturale "crescend", semola di grano duro e acqua. La successiva lavorazione viene fatta su tavole di legno "Tavier" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopo la lievitazione dell'impasto, le fasi si differenziano per quanto riguarda la focaccia arrotolata (pizza sfoglia) e la focaccia intrecciata (scannatedda). La focaccia arrotolata viene sfogliata e farcita con fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e quindi va arrotolata. Mentre per la focaccia intrecciata si aggiungono all'impasto già lievitato sempre fiori di finocchio dolce selvatico, olio extravergine di oliva e sale e successivamente con l'impasto ottenuto si formano delle trecce. La cottura avviene in forni commerciali a legna "furnidd" alla temperatura di 220°C per circa 20-25 minuti.

### Periodo di produzione

Tutto l'anno.

### Storia e tradizione

La scannatedda è un prodotto storicamente legato alla tradizione culinaria del comune di Ischitella. Risale al periodo della I° guerra mondiale in quanto non essendoci ingredienti per pasticceria si era cercato di creare con ingredienti semplici e soprattutto economici qualcosa di buono.

"I piatti tipici di Ischitella" Tesi di laurea, Rel. Prof.ssa Cantucci.

### Tipologia di commercializzazione

Vendita diretta in azienda.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).