

Focaccia soffice con pomodorini



Era da un po' che volevo provare la focaccia pugliese, quella splendida focaccia profumata e soffice come una piuma, guarnita con pomodorini e origano, ma ero nella completa confusione su quel fosse la ricetta migliore per realizzarla in casa: solo farina 0 o farina più semola di grano duro? in questo caso...quanta semola? e quante patate?

Le ricette che avevo per la suddetta focaccia erano tutte diverse per proporzioni e allora?!?!?!?

Stra-convinta che la farina di grano duro dovesse esserci, ho preso un po' qui un po' lì rielaborando la "mia" versione di focaccia, che non mi azzardo a definire "pugliese" non avendo idea di quanto lo sia ancora, ma che per essere stata un esperimento ha dato OTTIMI frutti!!!!

Un consiglio: per impastare è meglio aiutarsi con l'impastatrice o con la mdp perchè l'impasto è molto morbido e difficile da lavorare e incordare a mano.

Focaccia soffice con pomodorini

Print

Prep time

3 hours 30 mins

Cook time

20 mins

Total time

3 hours 50 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4

Ingredienti

- – per l'impasto:
- 250 gr di farina manitoba
- 100 gr di farina 0
- 150 gr di semola rimacinata di grano duro
- 20 gr di fiocchi di patate
- 400 ml di acqua tiepida
- 12 gr di lievito di birra fresco
- 3 cucchiaini di olio evo
- 1 cucchiaino di zucchero di canna (malto o miele)
- 8 gr di sale
- – per condire
- pomodori ciliegino
- origano
- emulsione acqua-olio
- sale grosso

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua appena tiepida insieme allo zucchero e lasciar riposare una decina di minuti, in modo da dargli una "svegliata".
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire le farine (meno 2-3 cucchiaini che andranno aggiunti alla fine), il sale e i fiocchi di patate, mescolare brevemente con un cucchiaino ed aggiunge l'acqua con il lievito.
3. Cominciare ad impastare a bassa velocità, dopo 5-6 minuti aggiungere l'olio e, quando è incorporato, unire la farina tenuta da parte.
4. Continuare a lavorare il tutto fino a che l'impasto risulta ben incordato, elastico e lucido e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
5. Coprire la ciotola con un panno umido e lasciar lievitare nel forno appena tiepido con lo sportello socchiuso per circa 2 ore (deve triplicare di volume).
6. Una volta lievitato, rovesciare l'impasto sulla

spianatoia abbondantemente spolverata di semola, dare due giri di pieghe tipo 1, spolverare la superficie di semola e lasciar riposare, coperto con panno bagnato, per una mezz'ora.

7. Con le mani ben unte di olio trasferire l'impasto sulla teglia rivestita di carta forno e si stendere cercando di non schiacciare le bolle formatesi.
8. Spennellare la superfice con l'emulsione acqua-olio, affondare i pomodorini divisi a metà, spolverare con origano e condire con un pizzico di sale grosso pestato nel mortaio.
9. Lasciar lievitare ancora per una mezz'ora e nel frattempo portare il forno alla max temperatura.
10. Infornare ultima tacca in basso per circa 15 minuti e proseguire la cottura per altri 3-4 minuti seconda tacca dall'alto, fino a che la focaccia risulta ben dorata.
11. Buona calda, la focaccia è buonissima tiepida, fredda non lo so perchè non ci è arrivata!

Note

AGGIORNAMENTO OTTOBRE 2012

Setacciare insieme le farine.

Prelevarne 420 gr e lavorarle brevemente con 260 gr di acqua fino a che tutto è amalgamato. Coprire e lasciar riposare 30-40 minuti (autolisi).

Sciogliere il lievito in 40 gr di acqua insieme al malto e lasciar riposare per una decina di minuti.

Trascorso il riposo, unire all'impasto autolitico il lievito sciolto, il resto dell'acqua e della farina insieme ai fiocchi di patate, lavorare fino a che tutto è amalgamato quindi unire il sale e proseguire come da ricetta.



Questa ricetta partecipa alla raccolta "Basta un poco di lievito" di Betty