

Focaccia ai cereali. Sofficemente in attesa...



Finalmente! Altri due giorni e finalmente ci siamooooo!

Buondì, buon venerdì a tutti.

Non so a voi, a me questa settimana è sembrata lunghissima e le giornate interminabili ma ormai il mio conto alla rovescia sta per finire e chissà se riusciamo anche a goderci un fine settimana di sole.

Sicuro che il nostro Mr non ci ripensi prima?

Ehmmmm...

Sì sì, lo so che il week end inizia stasera ma quello che aspetto trepidante è domenica, quando ci sarà la "spedizione" all'IKEA che sto pregustando da un mesetto, mentre nel frattempo faccio mente locale su tutto ciò che vorrei prendere e lo segno certosamente sul mio fidato notes.

Certo, mi sento un po' strulla a girare con gli appunti in tasca, ma conoscendomi rischio di arrivare lì e...BOING!

Il mio briciolino di cervello va in tilt e..."perchè ci sono venuta? cos'è che volevo veder?"...esperienza docet...

Ovviamente, fra le varie cose appuntate nella lista c'è anche un bel pizzico di fortuna visto che l'ultima sortita aveva dato ben pochi frutti. Due sono le cose: o la sfiga mi stava appiccicata alle costole o prima di me era passato un esercito di cavallette!

Ohè, per una volta che ero partita intenzionata a fare scorta di piatti meravigliosi (e ci sono sempre stati!!!) ... desolazione totale! Riuscii a prendere solo 3 ciotole (neanche un granchè) e 2 piatti neri quadrati (e qui ancora ci gongolo) solo perchè la tipa che li aveva in mano davanti a me ebbe il "buon senso" di mollare l'osso.

"ma come si fa a mangiare in dei piatti neri?

che tristezza, non è possibile!"

era lì che parlottava con la sua amica

"eh già, sono d'accordo con te! mollali giù che sono osceni;

ci penso io a farli sparire dalla circolazione

così non ci angosciamo più!"

pensavo io tra me e me. E meno male che gli influssi arrivarono a destinazione e i due piatti nella mia cucina!

Ora, incrociando le dita per domenica, c'è sempre da passare il sabato (ho scoperto l'uovo di Colombo!) e il sabato da me è pizza-party.

Ma questa settimana, per "ammorbidire" l'attesa ho deciso di fare il bis e così,

mentre aspetto l'IKEA e la pizza di domani (la pasta per ora se ne sta tranquilla a maturare in frigo nella sua bella ciotola di vetro, così ogni tanto posso dare una sbirciatina) ieri sera ho preparato una bella focacciona combinando il mix per pane ai cereali (che adoro) con la farina di grano saraceno (altro mio punto debole). Beh, sarà che sto prendendo sempre più confidenza con l'amato Ken (noooo, che avete capito! non il marito della Barbie!), sarà che sto imparando a tenere a bada l'ansia e la fretta, dando tempo alla pasta di prendere la giusta forza e consistenza, ma una focaccia così morbida e soffice non mi era mai venuta. Quando il pupo, che l'ha addentata per primo, ha detto "è la migliore che tu abbia mai fatto" sulle prime non gli ho creduto. "Sì ehhhh, figurati se ti ricordi com'era l'altra settimana; dici sempre così!" E invece...cavolo! Aveva ragione lui, almeno stavolta!!!



FOCACCIA SOFFICE AI CEREALI

Print

Prep time

4 hours

Cook time

20 mins

Total time

4 hours 20 mins

Per 4-5 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4-5

Ingredienti

- 200 gr di farina per pizza (o Manitoba)
- 200 gr di farina per pane ai cereali
- 60 gr di farina integrale
- 40 gr di farina di grano saraceno
- 20 gr di fiocchi di patate
- 400 ml di acqua
- 12 gr di lievito di birra fresco
- 25 gr di olio evo
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua appena tiepida, unire il miele e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire le farine (tenerne da parte un paio di cucchiai), i fiocchi di patate ed il sale, mescolare, fare al centro una fontana e versarci l'acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia e quando il tutto è amalgamato unire l'olio a filo, seguito dal resto della farina tenuto da parte.
4. Lavorare a vel. 1,5 fino a che incorda.
5. Montare il gancio e continuare ad impastare fino a che la pasta risulta bella liscia ed elastica e si stacca in blocco dalla ciotola (ci vorrà circa una ventina di minuti).
6. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar lievitare nel forno spento per un paio d'ore abbondanti: l'impasto deve triplicare di volume.
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa con abbondante semola, spezzare in due e con l'aiuto di una spatola dare due giri di pieghe tipol.
8. Coprire a campana e lasciar riposare per una mezz'ora.

9. Con le mani unte di olio trasferire la pasta nelle teglie (ne vengono 2) rivestite di carta forno e stenderla cercando di non schiacciare le bolle.
10. Lasciarla riposare per un'altra mezz'ora e nel frattempo accendere il forno a 220°C.
11. Al momento di infornare, spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio e cospargere con un po' di sale fino.
12. Cuocere per circa 12 minuti ultima tacca in basso, poi spostare seconda tacca in alto e proseguire la cottura per altri 5 minuti, fino a che la superficie risulta ben dorata.



Un abbraccio e buona focaccia a tutti.