Focaccia alla farina di kamut. La grande sfida e poi…



Eccoci qui alle porte del week end! Reggetevi forte ragazzi…lo avreste mai pensato che si prospetta un week end di sole?
Ebbene sì a quanto pare e ne avrei davvero bisogno per ricaricarmi da questa settimana intensa e lunghissima!
Mercoledì vi avevo accennato che mi aspettava una serata particolare e se avete guardato bene tra le righe e avuto modo di leggere il post di Laura forse avevate anche già capito il perchè!
Come…non lo avete visto? Non ci credo!!!! Beh, allora dovete assolutamente rimediare perchè rischiate di perdervi una gran bella golosità, alla Nutella non si scappa.
Mercoledì è stato il giorno della mia "grande sfida", sfida alla timidezza, alla riservatezza, al mondo (ehm, sto esagerando!)…a me stessa, con la partecipazione su TeleIdea ad una puntata del programma "**Appetizer**" che la conduttrice Chiara Lanari (simpaticissima, dolcissima e anche bella) ha dedicato al mondo dei foodbloggers. Insieme a me e Laura (che mi aveva fatto la proposta qualche settimana fa) c'erano in studio Marco (marito di Laura) LAle (troppo carina, con la sua carica di brio ed allegria mi ha fatto coraggio tutto il tempo; se non lo conoscete andate a sbirciare nel suo blog, è solare come lei) e in collegamento telefonico lo chef Andrea Matranga dalla Prova del Cuoco, Laura-Mamma Bionica e Stefania-Fantasie che ci ha parlato brevemente del problema della celiachia e di come i non celiaci possono imparare a cucinare per i celiaci.
Ora, se vi state chiedendo come abbia fatto un "mezzo tappo" che scappa a gambe filate davanti alla macchina fotografica, ad accettare di partecipare ad una trasmissione televisiva, beh..non lo so! Me lo sto chiedendo tutt'ora anch'io.
So che quando Laura me lo ha proposto, la prima istintiva risposta è stata "no…ma…vedi…forse"! Il fatto è che quel "no" **NON** era affatto convinto, era più un "ni" e una vocina piccola piccola dentro di me continuava a ripetere "ma dai…prova…vai…buttati" (oddio, sarà morbido?). Lo scambio di mail che ha seguito la proposta non faceva altro che rafforzare quella vocina sottile e poi…dulcis in fundo…ci si è messo pure il pupo a fare il tifo, fino a che ho ceduto. E adesso, col senno di po, SONO FELICE di averlo fatto.
Ogni esperienza ti lascia qualcosa, ti arricchisce in qualche modo e questa è stata davvero un'esperienza per me costruttiva e bellissima. Intanto perchè conoscere dal

vivo persone con cui hai interagito sempre e solo via web è sempre emozionante (Laura è ancora più simpatica e dolce di come me l'ero sempre immaginata e anche LAle, Chiara, Marco non erano da meno) e poi perchè ho capito che quando voglio ce la posso fare a superare anche situazioni imbarazzanti che a prima vista mi manedrebbero in tilt. Certo, prima consumo un paio di scarpe a fare avanti e indietro dal bagno, ma non stiamo troppo a sottilizzare no?!?!?
Quell'ora in studio sono stata a dir poco sulle spine: oddio, chissà se mi incarto nelle risposte…chissà se mi tremerà la voce…mamma che figura non arrivo neanche a poggiare i piedi per terra dalla sedia (e per forza, con la mia altezza…millimetrica!)…e le mani dove le metto (già, perchè quando sono imbarazzata con le mani non so mai che farci!)…e questo qui e quello lì…**AAAAAAAAIUTOOOOOOOOO**!
E il peggio era che non potevo prendermela con nessuno perchè essere lì su quella sedia lo avevo deciso io in pieno possesso delle mie facoltà mentali (ma ce l'ho davvero una mente con delle facoltà…boh!!!), quindi "mea culpa mea culpa, chi rompe paga e i cocci sono suoi" …TIE'!!!
Alla fine è andata, bene o male è andata e la sfida con me stessa…almeno quella l'ho vinta!
Non so quanti di voi hanno avuto la (s)fortuna di vedere il programma. Se per caso vi è sfuggito e vi dovesse capitare sotto mano il video, tagliate gli ultimi 5-10 minuti e sarete salvi; vi godrete in allegria una gran bella puntata. Se invece siete ardui e coraggiosi e volete arrivare fino in fondo, quindi papparvi pure la parte dedicata alla sottoscritta, **NON** sono responsabile delle conseguenze! Uomo avvisato…
A coronamento della serata, dopo aver approfittato dei golosi stuzzichini preparati da Laura e LAle (cornetti di sfoglia ripieni di speck, grissini di sfoglia ai semi misti, girandole di sfoglia con formaggio cremoso, biscottini salati al formaggio, pomodorini pachino ripieni di riso, olive verdi al vin santo e arancia, aperitivo solido di Martini e arancia), io e il pupo-autista d'occasione abbiamo deciso di fermarci a mangiare una pizza sulla via del ritorno (dove? boh!!! Per quanto ero fuori di capo, chi ci ha fatto caso al nome del posto!). Sarà che ormai sono abituata alle focaccione di casa, i miei gusti stanno diventando però un pizzico difficili…buona sì ma…ma…ma…aspetto domani per rifarmi come si deve e nel frattempo vi lascio con questa perla di kamut che dopo varie prove di aggiustamento dosi e rapporti tra le farine, se non ha raggiunto la perfezione ci è andata parecchio vicino.
Come sono modesta oggi!!! Sarà ancora l'effetto telecamera?
GRAZIE Laura per avermi offerto questa occasione e **GRAZIE** a tutti voi che con i vostri deliziosi commenti al post precedente mi avete trasmesso davvero tanto tanto calore e affetto ^__^



Focaccia alla farina di kamut

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

- 350 gr di farina di kamut
- 150 gr di farina Manitoba
- 420 gr di acqua
- 2 cucchiai di olio d’oliva
- 1 cucchiaino di zucchero di canna (o di miele)
- 10 gr di lievito di birra fresco

- 12 gr di sale
- emulsione acqua-olio per spennellare
- sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell’acqua appena tiepida insieme allo zucchero e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Nella ciotola dell’impastatrice riunire insieme le farine, fare una fontana al centro e versarci l’acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia e quando il tutto è amalgamato bene, unire il sale.
4. Lavorare a velocità 1,5-2 fino a che incorda.
5. Unire l’olio a filo e, alla ripresa dell’incordatura, montare il gancio e continuare ad impastare fino a che la pasta risulta bella liscia, elastica e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore: 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 tipo 1.
8. Coprire a campana e lasciar riposare una mezz’oretta.
9. Con le mani unte di olio trasferire la pasta in due teglie rivestite di carta forno e stenderla facendo in modo di non schiacciare le bolle.
10. Lasciar riposare 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 grosso pestato.
12. Cuocere per circa 12 minuti ultima tacca in basso, poi spostare seconda tacca dall’alto e proseguire la cottura per altri 5-6 minuti, fino a che la superficie risulta ben dorata.



Buon week end e buona focaccia a tutti.
Un grosso abbraccio e alla prossima…