

Focaccia con pesto e pomodori secchi. Giocando di pesto...



CALDO...CALDO...CALDO...in questi giorni non si fa altro che parlare dell'ondata di caldo che ci sta ormai tenendo compagnia da un po' e che per come viene presentata a destra e a manca, manca poco diventi la più grossa calamità del secolo !!!

Ma i media non hanno proprio nient'altro di cui parlare?

Da che mondo è mondo in estate è caldo (e in inverno freddo...non mi piace ma è così!), se non lo è ora, quando?

Ammetto di essere un po' di parte, il caldo lo vorrei tutto l'anno (non asfissiante certo, diciamo che un 25-27°C costanti sarebbero un ottimo compromesso) ma non se ne può più! Anche perchè, se fosse più fresco, mettiamo sui 20°C, diciamoci la verità, ci andrebbe bene senza lamentele? Io dico di no, perchè allora non ci saremmo potuti godere le vacanze al mare, la tintarella, i vestitini sciouè sciouè, insomma ferie da schifo!!! Siamo o non siamo eterni inguaribili insoddisfatti?

Il famoso "COGITO, ERGO SUM" di Cartesio andrebbe rivisitato in "LAMENTOR, ERGO SUM" !

E allora, se fuori fa caldo e la Protezione Civile è in allerta, io che faccio?

ACCENDO il FORNOOOOOOOOO!

Pazza?!?!? Noooooooooo ^__^

Pazza sarei a rinunciare alla mia focaccia del sabato con annesso "trattamento sauna disintossicante all inclusive": quando mi ricapita?

Siccome da cosa nasce cosa e lo zampino ci scappa sempre anche nelle ricette personali, dopo aver azzardato il pesto di olive la naturale logica conseguenza non poteva che essere il pesto genovese, approfittando del basilico fresco e rigoglioso di questo periodo, unica nota verde del mio pollice, per il resto nero carbone!!!

E poi come dire di no a quei morbidi pomodori secchi che minacciavano il suicidio causa solitudine se non avessero trovato degna compagnia nella ciotola del Ken?

Allora pronti? S'impastaaaaaa!

FOCACCIA SOFFICISSIMA con PESTO e POMODORI SECCHI

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

- 250 gr di farina Manitoba
- 250 gr di farina di kamut
- 400 gr di acqua
- 10 gr di lievito di birra fresco
- pomodori secchi a piacere
- 50 gr di pesto genovese
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 8 gr di sale
- emulsione acqua-olio evo e sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua insieme allo zucchero di canna e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Riunire le farine nella ciotola dell'impastatrice, al centro fare una fontana e versarci l'acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia, quando il tutto è amalgamato aggiungere il sale e continuare a lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l'impasto prende corda.
4. Aggiungere poco alla volta il pesto, una volta incorporato tutto unire i pomodori secchi tagliati a piccoli pezzetti.
5. Montare il gancio e continuare a lavorare fino a che la pasta risulta ben incordata e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.

6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa un paio d'ore (con queste temperature forse anche un po' meno!): deve triplicare di volume.
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia abbondantemente cosparsa di semola, spezzarla in due e aiutandosi con una spatola dare due giri di pieghe tipo 1.
8. Coprire e lasciar riposare 20-30 minuti.
9. Con le mani ben unte di olio trasferire la pasta in due teglie foderate di carta forno, stenderla cercando di distribuire i gas all'interno senza schiacciare le bolle e lasciar riposare ancora una mezz'ora. Nel frattempo accendere il forno a 220°C.
10. Spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio, cospargere a piacere con del sale grosso pestato (io non l'ho messo perchè il pesto era già abbastanza saporito) e infornare per circa 12 minuti ultima tacca in basso.
11. Spostare quindi alla seconda tacca dall'alto e terminare di cuocere per altri 5-7 minuti fino a doratura.

Note

I pomodori secchi che ho usato sono pronti da gustare subito conditi a piacimento, senza necessità di essere messi a bagno e dissalati.



Buon week end a tutti ^_^