Focaccia al salmone, pomodorini e rucola. Inaspettatamente…



Buondì ragazzi, lo avreste creduto?

Ebbene ci sono caduta di nuovo, ho riacceso il forno e bissato di focaccia prima del previsto!

II post di oggi infatti avrebbe dovuto essere un altro ma poi, felice del risultato ottenuto, non ho resistito ed ho deciso per un improvviso cambio di programma.

Il fatto è che in estate i lievitati vanno da sè che è una meraviglia, altro che acqua tiepida…lontano da correnti d'aria…calduccio…forno stemperato con la lucina accesa…macchè!!! Dove li metti li metti, sempre il turbo hanno e ti ritrovi piuttosto a ridurre la qt di lievito e a cercare un posticino idealmente "più fresco" in casa nel tentativo di frenare un po' la loro corsa!

E' vero anche che nel week end, i temporali arrivati nel nord Italia hanno rinfrescato l'aria, tanto che sabato notte mi sono alzata addirittura a chiudere la finestra di camera perchè il fresco era decisamente TROPPO FRESCO per riuscire a dormire senza un leggero fastidio. Di conseguenza, accendere il forno, almeno stavolta, non è stato poi così…traumatico!

Non c'è due senza tre, la simpaticissima meggY nel suo commento all'ultimo post focaccioso mi ha messo una gran bella pulce nell'orecchio nominando Philadelphia e così le rotelline nella capoccia hanno cominciato a girare girare girare…

E se dopo il tre il quarto vien da sè, il quarto non poteva che essere questo qui,

una bella focaccia rustica per la presenza della farina di cereali, in cui al pesto ho sostituito del Philadelphia al salmone (stavolta niente ricicli, l'ho decisamente comprato apposta!) e che ho arricchito con pomodorini in superficie e un letto di rucola all'uscita dal forno.

E ve lo devo proprio dì com'era?

E io ve lo dico…**BBBBBBUONAAAAAAAAAA** ^_^

Mi credete?

Focaccia al salmone, pomodorini e rucola

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
- 200 gr di farina per pane ai cereali
- 50 gr di farina integrale
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 350 gr di acqua
- 125 gr di Philadelphia Fantasie al salmone
- pomodorini ciliegino q.b.
- rucola q.b.
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale
- emulsione olio evo-acqua e sale per la superficie

Procedimento

1. Nell’acqua sciogliere il lievito insieme al miele e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Riunire insieme le farine nella ciotola dell’impastatrice, fare una piccola cavità al centro in cui versare l’acqua con il lievito ed avviare la macchina con la foglia.
3. Quando tutto è amalgamato, aggiungere il sale.
4. Lavorare a velocità 1,5-2 fino a che la pasta prende bene corda, quindi aggiungere poco alla volta il Philadelphia (a tempeartura ambiente, NON freddo di frigo) lavorato a crema.
5. Montare il gancio e continuare ad impastare fino a che la pasta risulta liscia ed elastica e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a che il volume risulterà triplicato (all’incirca un paio d’ore, anche meno con questo caldo).
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa di semola, spezzarla in due e dare due giri di
8. pieghe tipo 1 con l’aiuto di una spatola.
9. Coprire e lasciar riposare una ventina di minuti-mezz’ora.
10. Traferire la pasta con le mani ben unte di olio su due teglie foderate di carta forno e stenderla cercando di non schiacciare le bolle.
11. Distribuire sulla superficie i pomodorini divisi a metà cercando di affondarli nella pasta e lasciar riposare ancora una mezz’oretta.
12. Appena prima di infornare spennellare la superficie con un’emulsione acqua-olio e cosparegere a piacere con un pizzico di sale.
13. Cuocere a 220°C (forno ben caldo) per circa 12 minuti ultima tacca in basso.
14. Spostare seconda tacca dall’alto e proseguire la cottura per altri 5-7 minuti.
15. Fuori dal forno distribuire sulla superficie la rucola e servire.



BON APPETIT…alla prossima ^__^