

Focaccia con farina di kamut integrale e pesto di olive. Oggi ti pesto nero!



Paura eh?!?!?! Ma chi volete che pesti? Tutto fumo e niente arrosto (infatti mica ho cucinato l'arrosto hihihihhi!!!), non faccio male ad una mosca...**zzzZzzz...zzzZzzz...bang!**

Mosca ho detto...quella era una zanzara ^__^!

Anzi, oggi sono pure più contenta del solito: è venerdì, giornata di ferie a lavoro (stasera a Siena si corre il Palio, tutto fermo e tutto chiuso caschi il mondo!), c'è il sole e domani prima giornata alle terme della stagione. Cosa posso chiedere di più? mhhhhh...focaccia?

A pensarci bene è da un po' che non ve ne propongo una! Che dite, se po' fffà?

E' che tra un muffin goloso e uno birichino, una pasta fredda e una tranciofetta salmonica..."il tempo passa il tempo vola e noi cretini andiamo a scuola!"...no, forse ho sbagliato, questa non c'entra!

Dov'ero rimasta?

Ah sì, ecco...tra un tentativo e l'altro di mettere a punto il tiro, è passato più di un mese di astinenza: **TROPP0000000000!** Rimediamo subito.

Farina...e me lo chiedete?

KAMUT of course, ma stavolta mi sono data all'integrale con aggiunta di germe di grano e per completare una dose generosa di pesto di olive nere nell'impasto, che non aiuta troppo l'occhio ma soddisfa tanto il palato.

La prima versione era stata con pomodorini in superficie, ma trovo che sia

decisamente migliore senza, profumata con una generosa manciata di erbe aromatiche.
La morte sua per me e il pupo è stata la mortazza e voi...cosa scegliereste per fargli la festa?

FOCACCIA con FARINA di KAMUT INTEGRALE e PESTO di OLIVE nere

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

- 300 gr di farina integrale di kamut
- 200 gr di farina manitoba
- 40 gr di germe di grano
- 40 gr di pesto di olive nere (solo olive nere, olio e sale)
- 400 gr di acqua
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 10 gr di sale
- 1 cucchiaino di zucchero di canna (o di miele)
- rosmarino, maggiorana e alloro secchi in polvere
- emulsione olio-acqua per la superficie
- sale grosso e aghi di rosmarino

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua appena tiepida con lo zucchero di canna e lasciar riposare una decina di minuti.

2. Riunire le farine con il germe di grano e le erbe aromatiche in polvere (io ne ho messo un paio di cucchiaini del mix) nella ciotola dell'impastatrice, fare una fontana al centro e versarci l'acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia, amalgamare bene il tutto.
4. Aggiungere il sale e continuare a lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l'impasto incorda. Aggiungere poco alla volta il pesto di olive, 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.
5. Coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a che triplica di volume (circa un paio d'ore o poco più con queste temperature).
6. 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.
7. Coprire a campana e lasciar riposare per una mezz'ora circa.
8. Con le mani ben unte di olio trasferire la pasta in due teglie foderate di carta forno e stenderla cercando di non schiacciare le bolle.
9. Lasciar riposare ancora per una mezz'ora e nel frattempo scaldare bene il forno a 220°C.
10. Prima di infornare spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio, cospargere con del sale grosso pestato e aghi di rosmarino fresco e cuocere per 12 minuti ultima tacca in basso. Spostare seconda tacca dall'alto e proseguire la cottura per altri 5-6 minuti, fino a doratura.



Buona focaccia e buon week end a tutti ^__^