Focaccia allo zafferano, cipolle e pomodorini.La “signora” in giallo!

(foto presa dal web)

Da miss Murple a Jessica Fletcher, passando per Maigret e Poirot (giusto per citarne qualcuno) i romanzi gialli sono sempre stati i miei preferiti, da sempre.
Non so quanti ne ho “divorati” , specie in estate durante le vacanze scolastiche, per cercare di ingannare il tempo sotto l’ombrellone, visto che il “dolce far niente” non mi è mai stato troppo congeniale.
E forse oggi un po’ di sano relax dedicato alla lettura è una delle cose che più mi manca.
Non sono buona (non lo sono mai stata) a finire un libro una paginetta per volta, trascinandolo per mesi lì sul comodino.
Quando l’ho per le mani devo leggerlo tutto d’un fiato e così, causa tempo ridotto all’osso, anche le buone letture si sono drasticamente ristrette ai minimi termini.
Non invece le sortite in libreria, dove potrei passare un intero pomeriggio persa tra gli scaffali e sempre inesorabilmente attratta, in dirittura d’uscita, dal reparto “cucina”…sarà un caso?
Beh, sta di fatto che se il tempo da dedicare alla lettura si restringe, la pila dei libri accumulati dietro una montagna di buoni propositi aumenta a dismisura e tra un po’ mi toccherà aggiungere una nuova libreria se non voglio finire sommersada una valanga di pagine scritte.
Dunque…per tornare al post di oggi…che come sempe mi perdo lungo la via…che diamine c’entra il “giallo”?
1. potrebbe essere un mistero degno di romanzo giallo dove troverò il tempo da dedicare alla lettura dei libri messi da parte in questi mesi…mhhhh, la soluzione mi sembra ardua, molto ardua assai!
2. ho qualche scheletro da nascondere che se ne sta chiuso nell’armadio…nooooooo, gli scheletri mi fanno impressione, semmai qualche manichino hihihihi!
3. ho un matrimonio in vista per fine settembre e sono alla ricerca di un vestito

giallo canarino (da cui la “signora in giallo”…siiieeeh…signora!!!) per l’occasione. Nero Calimero + vestito Giallo Canarino io dico che ci viene fuori l’ape Maya…scartata pure questa!
E allora?
Ma semplice no?!?!? La nostra “signora” di oggi è una ***SIGNORA FOCACCIA*** e giallo è il colore regalato all’impasto dalla preziosa polvere di zafferano.
Sì, una bella focaccia allo ***ZAFFERANO***, guarnita con cipolle e pomodorini, ecco svelato il mistero della “signora in giallo” ^_^
Come mi è venuta l’idea?
Beh, semplicemente prendendo spunto da un contorno che ormai a casa è d’abitudine, specie in estate con le cipolle fresche, quelle bianche e dolci (ma anche con le rosse fresche di Tropea è niente male): cipolle, pomodorini, abbondante origano e…zafferano!
Dunque, avevo cotto delle cipolle in abbondanza e visto che i pomodorini in frigo non mancano mai e il sabato era è “focaccia forever” per cambiare un po’ dal solito ho provato a fare 1+1+1 ed ecco quello che è benuto fuori: un esperimento decisamente da ripetere, la soluzione al nostro “giallo” di oggi.

Focaccia allo zafferano, cipolle e pomodorini

Print
Prep time
4 hours
Cook time
20 mins
Total time
4 hours 20 mins

Per 4-6 persone
Author: Federica
Recipe type: Lievitati salati
Serves: 4-6
Ingredienti

- 250 gr di farina di kamut
- 250 gr di farina Manitoba
- 400 gr di acqua
- 2 cucchiai di olio evo
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 2 bustine di zafferano
- origano q.b.
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale
- pomodori ciliegino q.b.
- 1-2 cipolle bianche (meglio se fresche)
- emulsione acqua-olio per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell’acqua con il miele e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Riunire le farine setacciate con lo zafferano e 2-3 bei pizzichi di origano nella ciotola dell’impastatrice, al centro fare una fontana e versarci l’acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia, amalgamare il tutto poi aggiungere il sale e continuare a lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l’impasto prende corda.
4. Aggiungere l’olio a filo, montare il gancio e continuare a lavorare fino a che la pasta risulta ben incordata e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
5. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa due d’ore: deve triplicare di volume.
6. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa di semola, spezzarla in due e aiutandosi con una spatola dare due giri di pieghe tipo 1.

7. Coprire e lasciar riposare circa 20 minuti.
8. Con le mani ben unte di olio trasferire la pasta in due teglie foderate di carta forno, stenderla cercando di non schiacciare le bolle, distribuire sulla superficie i pomodorini divisi a metà e le cipolle parzialmente cotte a fette e lasciar riposare ancora una mezz'oretta.
9. Nel frattempo accendere il forno a 220°C.
10. Spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio, insaporire con del sale grosso pestato 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
Ho aggiunto cipolle scottate a vapore ma se preferite potete anche soffriggerle in padella con un po' di olio ed eventualmente un goccio d'acqua, fino a renderle appena morbide, senza aggiungere sale.
Aggiungendole direttamente a crudo sulla superficie della focaccia, ho l'impressione che le cipolle non abbiano il tempo di cuocere completamente in forno, restando così troppo al dente.
Piccolo trucchetto, che senz'altro tutti conoscete, ma che vi ricordo lo stesso così lo ricordo anche a me medesima: per eliminare l'odore "forte" della cipolla (che rende l'alito non proprio Chanel n°5!) e renderle nello stesso tempo più digeribili, le lascio almeno un paio d'ore a bagno in acqua e latte con un pizzico di sale. Magari non passeranno del tutto inosservate alla "prova bacio" ma la differenza c'è e si sente!

La “signora in giallo” si da al rosso con “Cuor di Pomodoro” la gustosissima raccolta di Debora dedicata al re dell’estate

Un bacio, alla prossima…