

Focaccia con olive e feta. Sognando la Grecia!



Buondì ragazzi come va? Siamo tutti sempre qua.

Il week end è già arrivato ma niente ferie ha ancor portato.

Altri due ne dovrò aspettare se a casa da mamma vorrò tornare.

Niente di lungo, niente di che, solo un week end di riposo per me, per staccare dalla routine e fare il pieno di fagiolin ('nvedi te come sono poetica...non c'entra niente ma mi serviva la rima)!

E allora se per ora in vacanza non si va, indovinate un po' cosa si fa?

Per ingannar l'attesa lunga e dura ci si da all'avventura e tra un "sogno" e un "son desta" un profumo di Grecia mi conquista.

Con che cosa volete sapere? Olive nere e bianca feta, pomodori e cipollotti gli ingredienti galeotti.

Una focaccia essi han guarnito per il piacere di un invito.

La focaccia ora è vera, ora c'è e io con affetto la dedico a te, a te mia dolce amica che quel giorno inutilmente, il post fantasma adocchiasti prontamente.

Che il "caro" Blogger birichino pubblicò con un "click-ino" e senza chiedere il permesso stava quasi a farmi fesso!

Ora è vero ed è sicuro, gran bontà io ve lo giuro.

E se Ken non è con voi, in soccorso viene lui...guarda attenta, prendi appunti e con lo stress così la spunti!

Un abbraccio lascio a voi, buon week end a tutti noi ^__^



FOCACCIA GREEK STYLE (pomodorini, cipolle, olive e feta)

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

- 300 gr di farina di Kamut
- 200 gr di farina Manitoba
- 410 gr di acqua
- 10 gr di lievito di birra fresco
- pomodori secchi a piacere
- 50 gr di pesto di olive nere

- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 8 gr di sale
- formaggio feta q.b.
- pomodori ciliegino
- 1 cipollotto fresco di Tropea
- rucola
- emulsione acqua-olio evo per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua con lo zucchero di canna e lasciar riposare una decina di minuti. Riunire le farine nella ciotola dell'impastatrice, fare una fontana al centro e versarci l'acqua con il lievito.
2. Avviare la macchina con la foglia, quando il tutto è amalgamato aggiungere il sale e lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l'impasto prende corda.
3. Aggiungere poco alla volta il pesto di olive, quindi unire i pomodori secchi tagliati a piccoli pezzetti, montare il gancio e lavorare fino a che la pasta risulta ben incordata e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
4. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa un paio d'ore: deve triplicare di volume.
5. Rovesciare la pasta sulla spianatoia infarinata con abbondante semola, spezzarla in due e aiutandosi con una spatola dare due giri di pieghe tipo 1.
6. Coprire e lasciar riposare 20-30 minuti.
7. 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 il cipollotto affettato al velo e lasciar riposare ancora una mezz'ora.
8. Nel frattempo accendere il forno a 220°C.
9. Spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio e infornare per circa 12 minuti ultima tacca in basso.
10. Spostare quindi alla seconda tacca dall'alto e terminare di cuocere per altri 5-7 minuti fino a doratura.

11. Fuori dal forno distribuire sulla superficie il formaggio feta sbriciolato, qualche fogliolina di rucola e servire.

Note

I pomodori secchi che ho usato sono pronti da gustare subito conditi a piacimento, senza necessità di essere messi a bagno e dissalati. Se usate pomodori secchi classici, RICORDATEVI di dissalarli lasciandoli a bagno in acqua tiepida e di asciugarli molto bene prima di aggiungerli all'impasto.



Con questa ricetta di ispirazione vagamente greca partecipo alla bellissima raccolta di Zucchero&Farina "Ethnic Food"

