# Focaccia ai fiori di zucca. Un fior fiore di…




Buondì ragazzi, allora siete pronti a godervi l'ultimo week end d'agosto?

Acciderbola com'è volato via in fretta questo mese, ora comincio davvero a rendermi conto delle giornate che si accorciano e l'idea che tra un po' toccherà tirar fuori di nuovo maglioni e piumini…meglio che non ci pensi, altrimenti mi angoscio prima del tempo e invece voglio continuare a godermi quest'ultimo scorcio d'estate, pensando che fra una settimana esatta arriveranno finalmente le ferie e tornerò casa da mamma.

E' da Natale ormai che non faccio più una scappata in Abruzzo e lo sfondo del Gran Sasso che si scorge dal balcone di casa comincia a mancarmi sul serio!

Ma veniamo alla proposta di oggi ^__^

Vi preannuncio che i prossimi post saranno a tema, legati dallo stesso ingrediente che finalmente mi sono decisa a portare in tavola prima che la stagione finisse davvero. Meglio tardi che mai…alla fine ce l'ho fatta!

E nell'indecisione di cosa postare per prima inconsapevolmente è arrivata in soccorso lei, sempre solare, simpatica, attenta (GRAZIE cara per la svista dei pomodori secchi *_^ ), cuoca DOC le cui ricette sono "Ambrosia & Nettare" cibo per gli dei, tanto che ancora sto sognando la sua paella e la sua zuppa di pesce gallipolina.

Magari non è così, ma nel caso bimba ti stessi chiedendo cosa ci sarà nella prossima, ecco svelato il mistero: **FIORI di ZUCCA**!

Ebbene sì, stavolta in una rustica focacciona con farina di cereali ci son finiti

proprio loro!
In verità, col senno di poi, devo ammettere che il sapore delicato dei fiori si avverte poco nel mare magnum della pasta, ma l'aggiunta delle zucchine in superficie è stata una valida "illuminazione" per un rinforzo di gusto. A casa è piaciuta parecchio, tanto da sparire in un battibaleno.
E per voi? Esperimento promosso, bocciato o…rimandato a settembre?




## FOCACCIA ai FIORI di ZUCCA

Print
Prep time
4 hours
Cook time
30 mins
Total time
4 hours 30 mins

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

Ingredienti

- 300 gr di farina Manitoba
- 100 gr di farina per pane ai cereali
- 100 gr di farina integrale
- 20 gr di fiocchi di patate (quelli per purè)
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 370 gr di acqua
- 3 cucchiai di olio evo
- 20 fiori di zucca grandicelli
- 1 zucchina
- 2 rametti di maggiorana fresca
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale
- emulsione olio evo-acqua e sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell’acqua insieme al miele e lasciar riposare una decina di minuti.
2. In una padella scaldare l’olio con la maggiorana in modo che ne assorba il profumo e tenere da parte.
3. Nella ciotola dell’impastatrice riunire insieme tutte le farine con i fiocchi di patate, e formare al centro una piccola cavità in cui versare l’acqua con il lievito; avviare la macchina con la foglia.
4. Quando tutto è amalgamato, aggiungere il sale.
5. Lavorare fino a che la pasta prende bene corda, aggiungere a filo l’olio aromatico e appena la pasta riprende consistenza montare il gancio. Continuare ad impastare fino a che la pasta risulta liscia ed elastica e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola. A questo punto aggiungere i fiori di zucca, puliti,
6. ben asciutti
7. e tagliati a listerelle e lavorare ancora fino a che risultano incorporati e la pasta riprende bene corda (è normale in questa fase che la pasta tenda a perdere consistenza perchè i fiori contengono comunque acqua;

per questo è importante che siano ben asciutti).

8. Coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a che il volume risulterà triplicato (all'incirca un paio d'ore).
9. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa di semola, spezzarla in due, dare due giri di
10. pieghe tipo 1 con l'aiuto di una spatola, coprire e lasciar riposare una ventina di minuti-mezz'ora.
11. Traferire la pasta con le mani ben unte di olio su due teglie foderate di carta forno, stenderla cercando di non schiacciare le bolle.
12. Distribuire sulla superficie le zucchine tagliate a rondelle con la mandolina e lasciar riposare ancora una mezz'oretta.
13. Appena prima di infornare spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio e cosparegere a piacere con un pizzico di sale.
14. Cuocere in forno ben caldo a 220°C per circa 12 minuti ultima tacca in basso, poi spostare seconda tacca dall'alto e proseguire la cottura per altri 5-7 minuti.




Bon appetit e buon week end ^__^