

Focaccia rustica con peperoni e cipolle. Un magico duetto



La prima settimana di settembre è già volata via e il week end è alle porte. Visto è passato un po' di tempo dall'ultima volta, che direste oggi di odor di focaccia (c'è sempre qualcuno che la sente nell'aria in anticipo!!!) prima che arrivi una crisi d'astinenza? Stavolta sono stata anche previdente, perchè per non correre rischi ho messo le mani in pasta, o meglio in focaccia, anche nel week end da mamma e questa infatti è stata proprio opera del nostro magico duetto + uno, visto che in causa abbiamo chiamato sempre il ken, quello della mamy, che per una volta ha cambiato direttore d'orchestra!

You & I...I & You...Who are they?

Non sono partita di cervello, ancora non del tutto almeno. E' che il duetto ufficiale l'ho già svelato ma ce n'è anche uno nascosto, o forse due.

Il primo è facile, si capisce dalla foto che c'è una coppia **cipolle-peperoni** protagonista e poi? Quale sarà quello nascosto? Sembra difficile e invece è proprio lì sotto i vostri occhi il "duetto"...un nome una garanzia! Non ci siete ancora arrivati? Beh allora vi do un piccolo suggerimento: **"MA-GO"**...tutto chiaro adesso! Come no?!?!? Sto ingarbugliando un po' troppo le idee, dite? Ehmmm, chissà! La mia Sherlock Holmes in gonnella secondo me ha già capito e allora sveliamo ufficialmente

questo “**MA-GO**” duetto d’occasione: Duetto Mascarpone-Gorgonzola che ho aggiunto all’impasto al posto del Philadelphia come avevo sperimento qui.

Secondo me il MA-GO sarebbe stato bene anche in superficie all’uscita dal forno, ma essendo il babbo molto reticente in questi casi, di comune accordo con la mamy abbiamo preferito evitare e ci siamo limitate allo “scherzo” del solo dell’impasto, dove occhio non vede ma gola ben gode!

Ah, vi ricordate di Simon?

No, non è venuto a casa a darmi lezioni private...magari!

Però approfittando del piano di marmo della mamy che a casa da me non ho, ho voluto provare a divertirmi un po’ con lo “sbatacchiamento” a fine impasto.

Peccato che non avessi stress da smaltire al momento perchè è davvero una mano santa!



Focaccia rustica con peperoni e cipolle

Print

Prep time

4 hours

Cook time

20 mins

Total time

4 hours 20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4

Ingredienti

- 250 gr di farina Manitoba
- 200 gr di farina integrale di kamut
- 50 gr di farina di grano saraceno
- 20 gr di fiocchi di patate (quelli per il purè)
- 380 gr di acqua
- 125 gr di "Duetto" mascarpone-gorgonzola
- 10 gr di lievito di birra fresco
- paprika dolce
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale
- 1 peperone rosso
- 3-4 cipollotti freschi
- emulsione olio evo-acqua per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua insieme al miele e lasciar riposare circa 10 minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire le farine con i fiocchi di patate e una generosa spolverata di paprika, fare una fontana al centro e versarci l'acqua con il lievito.
3. 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 incorda.
4. Aggiungere poco alla volta il "Duetto" a temperatura ambiente e lavorato a crema.
5. Montare il gancio e lavorare fino a che la pasta è ben incordata e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.
6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa 2 ore (deve triplicare di volume).
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia abbondantemente cosparsa di semola, spezzarla in due e con l'aiuto di una spatola dare due giri di pieghe tipo 1.

8. Coprire e lasciar riposare circa una ventina di minuti.
9. 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 peperoni a filetti e le cipolle a fette (le ho prima scottate leggermente per ammorbidirle un po') e lasciar riposare ancora una mezz'ora.
10. Nel frattempo accendere il forno a 220°C.
11. Spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio, insaporire con un pizzico di sale e infornare per circa 12 minuti ultima tacca in basso. Spostare quindi alla seconda tacca dall'alto e terminare di cuocere per altri 5-7 minuti fino a doratura.



Perdonate le foto penose, ma la luce la sera ormai è quella che è (purtroppo).

Spero di rimediare alla prossima, per il momento vi fidate?

Un bacio a tutti e buon week end