

# Focaccia al pesto di piselli e fave. Prima o poi ritornano!



Prima o poi ritornano e certo ne è passato di tempo dall'ultima volta!!!

Gli ultimi week end sono stati piuttosto pieni tra visita della mamy, incontro con una dolcissima amica, ricerca del famoso letto più armadio...ve lo ricordate?

A proposito, non ci crederete (e magari non ve ne importerà nemmeno un fico secco ma ve lo dico lo stesso hihihihhi!), il tira e molla è stata meno arduo del previsto e ormai è cosa fatta, non mi resta che aspettare la consegna spero entro la metà di Novembre: rivestimento del letto in un bel blu vivace e luminoso che si intona alla perfezione con l'azzurro chiaro della parete e contrasta piacevolmente con l'armadio in bianco...ghiaccio, tanto per ricordarci che l'inverno si avvicina a grandi passi.

Ora non che sia in astinenza focacce da quel dì, no davvero! Sarei sclerata molto prima. Ma in tutto questo tran tran mi è mancata l'ispirazione per qualcosa di nuovo, non ho davvero avuto fantasia fino a che, calmate le acque e complice sempre lei con il suo fantastico pesto ai piselli leggermente bella mora, mi sa che per la versione natalizia ci sarà ancora da aspettare, visto che al Natale cercherò di pensare il più tardi possibile.

Per adesso gustatevi questa focaccia dal gusto delicato assai gradevole che sto già meditando di rivisitare con l'aggiunta di qualche pomodorino secco.

Calimero a naso dice che approva e voi?

[Qui la ricetta del pesto primavera]

## FOCACCIA al PESTO di PISELLI e FAVE

Print

Prep time

Cook time

20 mins

Total time

20 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4

Ingredienti

- 200 gr di farina Manitoba
- 100 gr di farina di kamut
- 110 gr di farina di kamut integrale
- 20 gr di fiocchi di patate (quelli per purè)
- 8 gr di lievito di birra fresco
- 320 gr di acqua
- 100 gr di pesto "primavera"
- 1 cucchiaino di miele
- 8 gr di sale
- emulsione olio evo-acqua e sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua con il miele e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire insieme le farine con i fiocchi di patate, e formare al centro una piccola cavità in cui versare l'acqua con il lievito.
3. Avviare la macchina con la foglia e quando tutto è amalgamato, aggiungere il sale.
4. Lavorare fino a che la pasta prende corda, aggiungere

poco alla volta il pesto "primavera" e appena la pasta riprende consistenza montare il gancio.

5. Continuare ad impastare fino a che la pasta risulta liscia ed elastica e si stacca dalle pareti della ciotola.
6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a che il volume risulterà triplicato (all'incirca un paio d'ore).
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa di semola, spezzarla in due, dare con l'aiuto di una spatola due giri di pieghe tipo 1, coprire e lasciar riposare circa mezz'ora.
8. Traferire la pasta con le mani ben unte di olio su due teglie foderate di carta forno, stenderla cercando di non schiacciare le bolle e appena prima di infornare spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio e cospargere con un pizzico di sale (io ci ho macinato sopra del sale rosa dell'Himalaya).
9. 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.



Enjoy ^\_\_^

In attesa di ulteriore aggiornamento vi lascio con la versione basic e vi auguro un sereno week end.

Un bacio e alla prossima.