

Focaccia al pesto di verdure grigliate. Un tranquillo week end di paura!



Buongiorno ragazzi, come avete trascorso questo fine settimana “innevato”?

Il mio è stato “un tranquillo week end di paura” e penso sia stata la prima volta che ho atteso ansiosamente l’arrivo del lunedì!!!

Non ho mai creduto al “venerdì 17” anzi, l’ho sempre ritenuto il mio giorno fortunato, ma stavolta..altro che fortuna!

Che sarebbe stato un week end con la minaccia neve era ormai risaputo da giorni, l’allarme lanciato dai media era come al solito talmente esagerato che sembrava dovesse arrivare la gliaciazione totale.

Ma allora, dico io, a che serve tutto questo preavviso se poi alla vista dei fiocchi (per giunta attesi) si rimane come ebeti e regna il caos più totale?

Venerdì è nevicato solo 3-4 ore (per fortuna!) ma ammetto che ne ha fatta più di quanto io stessa avrei immaginato. Quando infatti sono andata al parcheggio del lavoro a prendere la macchina per tornare a casa sono rimasta stupita nel vederci sopra già un palmo abbondante di neve (nevicava da poco più di un’ora!) ma la cosa

che mi ha stupita ancor di più è stato vedere le strade già tutte coperte! Nella mia testa pensavo che essendo giorno, con il traffico, non sarebbe attaccata e invece quei minuscoli granellini, asciutti come farina, hanno giocato un bello scherzetto. Traffico bloccato, chi montava le catene in mezzo di strada, chi lasciava la macchina di traverso impedendo il passaggio, i soliti furbacchioni che azzardavano il soprasso pensando di andare chissà dove...risultato: per fare poco più di **2Km** ho impiegato la bellezza di **3 ORE!!!**

Nel tentativo di ingannare l'attesa in quel viaggio infernale ho chiamato a casa e le ultime parole famose del mio babbo sono state:

“mi raccomando..**VAI PIANO!**”
“babbo dove vuoi che corra! Sono **FERMA** da più di un'ora!”
“no facevo per di'...sai una frenata brusca!”
“frenata brusca? Qua è già tanto se riesco ad andare a 5 all'ora
per avanzare di 10 cm!!!!”
“vabbè vabbè, l'importante comunque in questi casi è
mantenere il **SANGUE FREDDO!**”
“ahhhhhh, per quello non c'è problema! Sono surgelata che
paio un pinguino. Più sangue freddo di così!!!!!!”

Finalmente riesco ad arrivare a casa, con tutti i capelli ritti e gli occhi fuori delle orbite, già pensando di farmi una bella doccia calda per riprendermi un po' e...sorpresa!!!! **NON C'ERA L'ACQUAAAAAAAAA!** O meglio, c'era solo l'acqua diretta in cucina, bella ghiaccia marmata, una libidine!

E ovviamente ero l'unica “fortunata” in tutto il condominio.

Quando uno ce l'ha ce l'ha e modestamente il lato B dev'essere il mio forte!!!!

Dopo 3 ore riesco a rintracciare l'idraulico (le linee dei telefonini erano tutte in tilt) e rimaniamo d'accordo che sarebbe venuto a dare un'occhiata sabato dopo pranzo. Riesce a farmi un by pass sotto il lavandino, così almeno per questi giorni l'acqua sarebbe stata assicurata in tutta la casa e pure calda, ma la sera altra sorpresa in arrivo! Vado in bagno e...**La lavatrice perde acquaaaaaaaaaa!** In terra c'è il lago.

Armata di pazienza (molto poca a poco santa!) asciugo tutto, chiudo il rubinetto e visto che avevo la suola delle scarpe da ginnastica tutta bagnata, per evitare di pesticciare dappertutto me le tolgo e cerco di asciugarle.

Ari sorpresaaaaa: siamo in periodo natalizio di regali no?

Tutte e due erano spaccate a metà sotto la pianta del piede!

Bastaaaaaaaaa! Sono stata presa da una risata isterica!

Meno male almeno la cena non mi ha tradita ed ha risollevato un po' il morale ma sto meditando seriamente di passare all'anagrafe e chiedere che mi cambino il cognome in “**FANTOZZI**”!!!!!!

Ah, dimenticavo! Da ieri mattina gocciola anche il rubinetto della cucina... tanto per gradire!

Focaccia al pesto di verdure grigliate

Print

Prep time

3 hours 30 mins

Cook time

20 mins

Total time

3 hours 50 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4

Ingredienti

- 200 gr di farina di kamut
- 200 gr di farina Manitoba
- 310 gr di acqua
- 60 gr di pesto di verdure grigliate
- 7 gr di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 7 gr di sale
- emulsione acqua-olio evo e sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere nell'acqua il lievito e lo zucchero di canna e lasciar riposare circa 10 minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire le farine con al centro l'acqua in cui è stato sciolto il lievito.
3. Cominciare ad impastare con la foglia e quando il tutto è amalgamato aggiungere il sale.
4. Lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l'impasto prende corda, quindi aggiungere il pesto poco alla volta.

5. Quando è del tutto incorporato montare il gancio e continuare a lavorare fino a che la pasta prende ben corda e si stacca dalle pareti della ciotola in blocco.
6. Coprire con pellicola e lasciar lievitare in luogo tiepido per un paio d'ore, fino a che il volume è triplicato.
7. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa abbondantemente di semola, spezzarla in due e con l'aiuto di una spatola dare due giri di pieghe tipo 1 ; coprire e lasciar riposare una mezz'oretta.
8. Con le mani unte di olio trasferire la pasta in due teglie foderate di carta forno, stenderla cercando di distribuire i gas all'interno senza schiacciare le bolle, e lasciar riposare ancora una ventina di minuti.
9. Nnel frattempo portare il forno alla temperatura di 220°C.
10. Spennellare la superficie della focaccia con un'emulsione acqua-olio, cospargere a piacere con del sale grosso pestato (io ho messo del sale affumicato) e infornare per circa 12 minuti ultima tacca in basso.
11. Spostare alla seconda tacca dall'alto e cuocere per altri 5-7 minuti fino a doratura.



Buon appetito e buona settimana ^__^

