

Focaccia al pesto di rucola. Occhio non vede...



“occhio non vede cuore non duole”

Così recita un vecchio detto. Sarà vero?

Di sicuro

*se alla vista lo nascondo,
lui lo pappa in un secondo
la focaccia...puff...sparita
e la pancia s'è riempita!*

Ormai lo sapete, ogni tanto mi diverto a giocare qualche scherzetto e a nascondere un ingrediente qua e là ma...

Tranquilli...non ho messo la marmellata d'arance nella focaccia! E stavolta la vittima designata non è stata neanche la mia dolce metà bensì il mio babbo!!! Complice del “benfatto” la mammy e “arma del delitto” la focaccia che ho preparato a casa dai miei la sera prima di ripartire.

Cosa ci abbiamo nascosto dentro? Il pesto di rucola, quel pesto di cui **LUI** dice di non poter sentire nemmeno l'odore...**DICE!!!** Perché se la rucola la mangia tranquillamente, cosa ci sarà mai di tanto diverso nel pesto?

“Buona ‘sta focaccia, hai avuto una bella idea
con lo speck e la rucola!
Quando vengo da te la prossima volta,
perché non la rifai così?”
“Eccerto che te la rifaccio papy... con lo speck e la RUCOLA...
tanta **RUCOLA!**
Se ti piace così tanto...”
Che sa da fa pe' campà!

Focaccia al pesto di rucola

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

- 250 gr di farina di kamut
- 200 gr di farina Manitoba
- 350 gr di acqua
- 8 gr di lievito di birra fresco
- 50 gr di pesto di rucola
- pomodori ciliegino q.b.
- rucola fresca q.b.
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 8 gr di sale
- emulsione acqua-olio evo e sale per la superficie

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nell'acqua insieme allo zucchero di canna e lasciar riposare una decina di minuti.
2. Nella ciotola dell'impastatrice riunire le farine e versare al centro l'acqua con il lievito. Cominciare ad impastare con la foglia e quando il tutto è amalgamato aggiungere il sale.
3. Continuare a lavorare a velocità 1,5-2 fino a che l'impasto prende corda, poi aggiungere il pesto poco alla volta.
4. Quando è incorporato tutto montare il gancio e

continuare a lavorare fino a che la pasta risulta ben incordata e si stacca in blocco dalle pareti della ciotola.

5. Coprire con pellicola e lasciar lievitare per circa due ore in luogo tiepido, fino a che triplica di volume.
6. Rovesciare la pasta sulla spianatoia cosparsa di semola, spezzarla in due e dare due giri di
7. pieghe tipo 1 con l'aiuto di una spatola; 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, distribuire sulla superficie i pomodorini divisi a metà e lasciar riposare ancora nel frattempo che il forno va a temperatura di 220°C.
9. Spennellare la superficie con un'emulsione acqua-olio, cospargere a piacere con del sale grosso pestato (io ho messo un pizzico di sale rosso delle Hawaii) e infornare per circa 12 minuti ultima tacca in basso.
10. Spostare alla seconda tacca dall'alto e cuocere per altri 5-7 minuti fino a doratura.
11. Fuori dal forno aggiungere la rucola fresca e accompagnare a piacere con delle fette di speck.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...