

Focaccia classica

La focaccia sembra un impasto molto semplice da fare; in realtà, per risultare ben soffice e gonfia, richiede una lavorazione attenta, e poiché ha pochissimo lievito servono anche tante ore di lievitazione.

Ecco come la preparo io.



Ingredienti:

- 400 gr farina 00 + 200 gr farina Manitoba
- 400 g acqua
- 8 gr di lievito di birra fresco (oppure 3 gr lievito di birra disidratato)
- 15 gr olio di oliva
- 5 g sale fino
- 1 cucchiaino di malto d'orzo, oppure 10gr di zucchero

per spennellare prima della cottura:

- 10 g sale grosso
- 80 g olio di oliva

Sciogliere il lievito nell'acqua, unire alla farina, aggiungere il malto, olio e sale e impastare bene per circa 4/5 minuti. Risulterà un impasto piuttosto liquido e appiccicoso, ma non deve stupire. Deve risultare proprio così. Porre a lievitare in una ciotola molto capiente (triplicherà di volume) ben unta, coperta da pellicola, nel forno spento con la luce accesa, per almeno 9 ore (meglio 12). Tenete conto del tempo di lievitazione quindi per programmare l'inizio della ricetta (a meno che non vogliate puntare la sveglia alle 4 di mattina...). Sgonfiare la pasta ogni 3 ore circa, impastandola qualche secondo con le mani.

Porre un foglio di carta forno sulla lastra del forno, ungerlo bene poi prelevare la pasta con le mani unte e stenderla sulla teglia, allargandola bene. Lasciarla ad un'altezza di circa 1cm e mezzo. Premere con tutti polpastrelli per formare i tipici solchi, condire con olio e sale grosso e porre a lievitare ancora 1 ora.



Cuocere in forno a 220° per circa 20/22 minuti (statico). Se la superficie scurisce troppo, abbassare a 180° finché non risulta ben cotta. Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una gratella.

