



Focaccia Pugliese

Ingredienti

- 1000 grammi di semola rimacinata di grano duro
- 650 grammi d'acqua di media durezza
- 25-30 grammi di sale marino (il salgemma non va bene in quanto meno igroscopico)
- 50 grammi di olio extravergine d'oliva
- 1 media patata a pasta gialla lessata e schiacciata (oppure l'equivalente in fiocchi o farina di patate, o una patata cotta al forno o a microonde senz'acqua, o a vapore, regolando l'acqua di conseguenza, cioè incrementandola in proporzione alla minore idratazione delle patate. N.B.: la fecola di patate non va bene!)
- lievito di birra fresco da 1 grammo (con temperatura ambiente 30 °C) a 5 grammi (con temperatura ambiente 10 °C), o l'equivalente di lievito di birra disidratato (per quello in granelli grossi vale la proporzione 2:1, mentre per quello in polvere il rapporto è di 3.5:1, sempre rispetto al panetto fresco)

Procedimento

L'acqua come al solito dovrà essere riscaldata in inverno, fredda di frigorifero in piena estate. Impastare la semola con l'acqua, il lievito e la patata intiepidita; allo sviluppo del primo glutine, cioè subito dopo che gli ingredienti si saranno amalgamati, aggiungere il sale e l'olio. Dovrà risultare un panetto incordato ma molto idratato, anche appiccicoso. Se si preparano più teglie, suddividere l'impasto in più panetti piccoli dopo una breve puntata (10-30 minuti). Lasciare riposare il panetto o i panetti coperti da 2 a 4 ore, indi stendere il panetto con le mani unte d'olio su una teglia anch'essa ben unta, praticando sulla superficie delle fossette con le dita. Lasciare lievitare la focaccia nella teglia per almeno altre 5-8 ore. Condirla a proprio piacimento e cuocerla in forno preriscaldato al massimo e con termostato abbassato su 220 °C dopo l'infornamento, poco più in basso che a metà altezza, per circa 20 minuti.

Ottima condita con aghi di rosmarino, sale grosso e abbondante olio extravergine d'oliva, ma la tradizione la preferisce con olive o pomodorini ciliegino spaccati a metà e cosparsi di sale origano, sia le une che gli altri leggermente spinti dentro l'impasto. Ho consigliato di condirla dopo l'ultima lievitazione poiché i pomodori, poiché di solito si mettono con la buccia rivolta verso l'alto, potrebbero annacquare l'impasto, già di per sé molto idratato.

Elite
Bongiovanni



Potete anche provare a farla con metà semola rimacinata e metà farina di grano tenero di media forza. Se la farina di grano tenero è molto raffinata potrebbe essere necessario ridurre un po' la quantità d'acqua.



Questa ricetta è di proprietà di "Lievitino", potete contattarlo qui <http://www.tibiona.it/forum/index.php>

