



Focaccia al rosmarino



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
400K

NOTE
2 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

200 g di Farina di Manitoba

300 g di Farina 0

1 Patata media

2 rametti di Rosmarino fresco

1 cucchiaino di Zucchero semolato

100 ml di Latte

1 cubetto di Lievito di birra fresco

2 cucchiai di olio extravergine di oliva (per l'impasto)

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Sale grosso

Preparazione

- Lessate la patata a vapore per circa 25-30 minuti. Sbucciatela, schiacciatela con una forchetta (o passatela allo schiacciapatate) direttamente in una ciotola, poi rendetela cremosa lavorandola con un mestolo.
- Lavate il rosmarino, sfogliatelo e tritatelo finemente con la mezzaluna.
- Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida insieme allo zucchero e lasciatelo riposare per 10 minuti.
- Setacciate le due farine, mescolatevi il rosmarino preparato (tenetene da parte un po') e disponetele a fontana. Al centro versate l'acqua e il lievito, il latte tiepido, la purea di patata, l'olio e iniziate a impastare. Aggiungete un buon pizzico di sale fine e lavorate l'impasto per circa 10 minuti o finché sarà uniforme, anche se piuttosto molle. Se utilizzate l'impastatrice usate il gancio a spirale e lavoratelo per circa 5 minuti a bassa velocità.
- Trasferite l'impasto in una ciotola capiente, copritelo con della pellicola per alimenti e fatelo lievitare per un'ora circa, in un posto tiepido e senza correnti d'aria.
- Riprendete l'impasto e fatelo sgonfiare lavorandolo per qualche minuto.
- Ungete una teglia da 28 cm di diametro con un filo di olio, appoggiatevi l'impasto e stendetelo con le mani. Con le dita pigiate qua e là sulla superficie per creare dei piccoli avvallamenti, condite con un filo di olio e spolverizzate con un po' di sale grosso e il rosmarino che avete messo da parte.
- Coprite la teglia (senza toccare la pasta) con la pellicola e fate lievitare in luogo tiepido, per un'ora circa o finché la pasta sarà raddoppiata.
- Trascorso il tempo indicato, portate il forno a 200°C (funzione statica) e cuocetevi la focaccia per circa 30 minuti, finché sarà leggermente colorita in superficie. Servitela tiepida o a temperatura ambiente.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Al posto della teglia rotonda potete usarne una rettangolare di 28 x 22 cm, sempre oliata; oppure stendete l'impasto direttamente sulla placca del forno, dopo averlo oliato.
- Usate la focaccia al rosmarino tagliata a pezzettini, al posto del pane o come antipasto. È anche ottima tagliata in due e farcita con salumi, lattuga, pomodori, carciofini, olive, funghi sott'olio, maionese, ketchup: insomma, tutto quello che la fantasia vi suggerisce.