



Focaccia con fontina e funghi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

45 MIN



CALORIE

530K

NOTE

2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g di Farina di Manitoba

200 g di Farina 0

1 cubetto di Lievito di birra fresco

1 cucchiaino di Zucchero semolato

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

PER LA FARCITURA

400 g di Finferli

200 g di Fontina

2 spicchi di Aglio

Nepitella fresca (Mentuccia)

Origano secco

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Preparazione

- Preparate l'impasto per la focaccia. Sciogliete il lievito in un bicchiere di acqua appena intiepidita, cui avrete aggiunto lo zucchero; girate con un cucchiaino per scioglierlo e fatelo riposare per 10 minuti.
- Setacciate le due farine sul piano di lavoro e disponetele a fontana, al centro versate il cucchiaio di olio e il lievito sciolto nell'acqua. Iniziate a impastare, aggiustate di sale e lavorate l'impasto per circa 5 minuti, aggiungendo ancora acqua finché sarà piuttosto appiccicoso ma uniforme. Trasferitelo in una ciotola capiente, coprite con della pellicola per alimenti e fatelo lievitare per 1 ora circa.
- Intanto mondate i finferli, tagliando via le parti terrose del gambo; strofinateli delicatamente con un telo umido, se necessario usate un pennello bagnato per togliere la terra rimasta tra le lamelle. Solo se fossero molto sporchi passateli sotto un filo di acqua, ma non metteteli mai in ammollo. Sbollentateli in acqua bollente per pochi minuti e poi scolateli: così perderanno l'acqua che contengono e che potrebbe dare un gusto lievemente amaro al piatto.
- In una padella con l'olio, fate appassire l'aglio, tritato finemente, per 1-2 minuti a fuoco basso. Unite i funghi e la nepitella e cuoceteli per 8-10 minuti, salate a metà cottura aggiungendo quando necessario poca acqua calda.
- Stendete l'impasto lievitato in una teglia leggermente infarinata a circa 2 cm di spessore, allargandolo delicatamente con la punta delle dita. Coprite con un telo e fate lievitare in un posto lontano da correnti d'aria, finché la pasta sarà quasi raddoppiata (circa un'ora).
- Ricoprite la focaccia con la fontina tritata e con i funghi, disponendoli in modo uniforme; cospargete di origano e fate riposare per altri 30 minuti, sempre in posto riparato.
- Trascorso il tempo indicato, cuocete la focaccia in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per 25-30 minuti, finché sarà leggermente colorita: se si dovesse scurire troppo, coprite la superficie con un foglio di alluminio alimentare. Sforatela e servitela immediatamente.