

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Focaccia alla genovese

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

NOTE: 3 ORE DI RIPOSO

---



La focaccia alla genovese è uno dei vanti della [cucina ligure](#), soffice e sottile, ricca di olio extravergine della riviera, è immancabile nei panifici del centro storico. I genovesi amano consumarla in ogni ora della giornata, a partire dalla mattina a colazione, accompagnata da un buon cappuccino, a metà mattinata o metà pomeriggio, servita come [aperitivo](#) accompagnata ad un calice di vermetino, e durante i pasti al posto del [pane](#). Provatela anche voi, a casa vostra, come nei caruggi di Genova!

Provate altre gustose [focacce](#) casalinghe:

[Focaccia con patate e zucchine](#)

[Focaccia pugliese di patate](#)

[Focaccia barese](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 400 gr

ACQUA 220 ml

LIEVITO DI BIRRA FRESCO o 3 gr fresco -  
6 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
ml

SALE 7 gr

## INGREDIENTI PER LA SALAMOIA

ACQUA 30 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20  
ml

SALE 2 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Nella ciotola della planetaria versate la farina e il lievito. Iniziate a versare l'acqua poca alla volta, e nel frattempo cominciate ad impastare.



- 2 Aumentate mano a mano la velocità della vostra impastatrice, e non appena l'impasto sarà sodo ed omogeneo, unite l'olio e il sale.



**3** Impastate energicamente fino al completo assorbimento degli ingredienti.



- 4 Lasciate l'impasto della focaccia alla genovese all'interno della ciotola della planetaria, copritelo con un canovaccio o con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare per almeno 2 ore in un posto caldo privo di correnti d'aria.



- 5 Terminato il tempo di riposo, prendete l'impasto e trasferitelo all'interno di una teglia unta con olio extravergine d'oliva.





- 6 Stendete l'impasto con le mani, in modo da ricoprire l'intera superficie. Se l'impasto si ritira, non preoccupatevi, vi basterà lasciarlo riposare per una decina di minuti e potrete stenderlo nuovamente. Coprite l'impasto appena steso con la pellicola, e lasciatelo nuovamente lievitare per un'ora. AL termine della quale praticherete i classici "buchi" con i polpastrelli delle dita su tutta la superficie.



- 7 Preparate la salamoia versando l'acqua, l'olio ed il sale in una ciotola. Mescolate energicamente e distribuitela su tutta la focaccia.



- 8** Infornate ora la focaccia in forno ventilato preriscaldato a 190 gradi per circa 20 minuti. Non appena sarà cotta, e ancora calda, lucidatela con altro olio. Questo la manterrà morbida e con il classico profumo e aspetto della focaccia genovese.

## CONSERVAZIONE

Conservate la focaccia genovese in un sacchetto di carta per pane fino ad una settimana.

## CONSIGLIO

Una volta che la focaccia comincerà ad essere dura, non buttatela. Tagliatela a striscioline,

insaporitela con erbe aromatiche, pepe o peperoncino e tostatela in forno a 200 gradi per 5/10 minuti. Perfetta per l'aperitivo o come crostini per le vostre minestre e vellutate.