

ANTIPASTI E SNACK

Focaccia alta con farina di castagne

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ti capita mai di aver voglia di un lievitato dal sapore rustico, ma di temere che l'impasto risulti troppo pesante o non lieviti a dovere? Il segreto per una consistenza impeccabile risiede nel giusto bilanciamento delle farine per evitare grumi. Preparare una golosa **focaccia alta con farina di castagne** è il modo ideale per portare in tavola i **profumi dell'autunno**, lavorando un **impasto idratato e leggero**.

Se il tempo stringe si può sempre ripiegare su una pratica [Focaccia istantanea](#), utile per le cene veloci. Quando invece si cerca la pura tradizione, nulla batte il gusto di una buona [focaccia pugliese](#) o l'irresistibile semplicità della [Focaccia](#) classica

genovese. I frutti autunnali, poi, permettono di spaziare dal salato al dolce: mentre si aspetta la lievitazione della nostra focaccia alta con farina di castagne, perché non preparare delle Castagne sciropate?

Per chi ama gli spuntini scoppiettanti, le Caldarroste veloci in padella sono sempre un comfort food eccellente. Infine, se avanza dell'ingrediente principale, infornare il castagnaccio completerà in modo perfetto un menù dai toni caldi e avvolgenti.

INGREDIENTI PER LA FOCACCIA ALTA CON FARINA DI CASTAGNE

FARINA 0 o manitoba - 300 gr
FARINA DI CASTAGNE 200 gr
ACQUA TIEPIDA 400 ml
LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO o 15 g di
quello fresco - 7 gr
MIELE 1 cucchiaino da tè
SALE FINO 10 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE GROSSO
ROSMARINO

PREPARA LA FOCACCIA ALTA CON FARINA DI CASTAGNE

1 Setaccia accuratamente la farina 0 e la farina di castagne all'interno della ciotola capiente per eliminare eventuali grumi (la farina di castagne tende a compattarsi molto).

Sciogli il lievito e il cucchiaino di miele in mezzo bicchiere di acqua tiepida presa dal totale.

Versa il lievito disciolto al centro delle farine e inizia a mescolare con la spatola.

Aggiungi la restante acqua tiepida a filo, continuando a mescolare il composto.

Unisci due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e il sale fino.

2 Impasta vigorosamente con le mani per almeno 10 minuti. L'impasto risulterà molto

idratato e un po' appiccicoso, è del tutto normale: lavoralo sollevandolo e ripiegandolo su se stesso per incorporare aria.

Copri la ciotola con la pellicola trasparente e lascia lievitare in un luogo riparato (come il forno spento con la luce accesa) per circa 2 ore, o finché il volume non sarà raddoppiato.

Ungi abbondantemente il fondo e i bordi della teglia rettangolare con l'olio extravergine d'oliva.

3 Rovescia delicatamente l'impasto lievitato nella teglia e stendilo usando i polpastrelli uniti, partendo dal centro e allargandolo verso i bordi. Fai attenzione a non sgonfiarlo troppo.

Copri nuovamente e lascia riposare in teglia per un'altra ora.

Premi i polpastrelli sull'impasto per creare le classiche fossette da focaccia.

4 Prepara un'emulsione sbattendo insieme due cucchiaini d'acqua, due cucchiaini d'olio e un pizzico di sale fino, quindi distribuisce il liquido uniformemente sulla superficie e nelle fossette.

Cospargi la focaccia con qualche ciuffetto di rosmarino fresco e qualche granello di sale grosso.

5 Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 30-35 minuti. La focaccia sarà pronta quando risulterà ben dorata in superficie e croccante sui bordi.

Sforna la teglia, lascia intiepidire la focaccia su una gratella e poi tagliala a quadrotti per servirla.

IDEE ALTERNATIVE

Vegana: La ricetta classica prevede l'uso di miele per aiutare l'attivazione del lievito. Per una versione 100% vegetale, sostituiscilo con la stessa quantità di zucchero di canna o classico.

Variante "WOW": Arricchisci l'impasto unendo delle noci tritate grossolanamente durante la fase di lavorazione. Appena sfornata e ancora fumante, guarnisci la superficie con fettine di lardo o pancetta tesa sottilissima, che si scioglieranno col calore creando un contrasto agrodolce irresistibile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Setaccia meticolosamente le polveri prima di iniziare, poiché la farina di castagne tende a compattarsi e formare grumi insidiosi. Quando impasti, non cedere alla tentazione di aggiungere farina extra per via dell'impasto appiccicoso: lavoralo sollevandolo per fargli incorporare aria e vedrai che prenderà consistenza.

Lo sfizio in più: Personalizza l'emulsione di acqua e olio sbattendola insieme a un pizzico di pepe nero appena macinato prima di distribuirla sulle fossette.

L'idea per i bambini: Ometti i granelli di sale grosso in superficie e il rosmarino. Taglia il lievitato a quadrotti e farciscili con un velo di formaggio spalmabile per una merenda morbida e nutriente.

Idea antispreco: Se nei giorni successivi i quadrotti dovessero asciugarsi o seccarsi, non buttarli. Tagliali a cubetti piccoli, passali in padella con un filo d'olio e usali come crostini rustici da tuffare in zuppe o vellutate di zucca.

CONSERVAZIONE

Una volta fredda, si mantiene morbida per circa 2-3 giorni se chiusa in un sacchetto di carta inserito a sua volta in uno di plastica, oppure in un contenitore a chiusura ermetica conservato

a temperatura ambiente. È possibile anche congelarla (meglio se già tagliata a fette) negli appositi sacchetti per circa un mese; basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente e scaldarla in forno o friggitrice ad aria per pochi minuti per ripristinare la croccantezza dei bordi.