

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia barese soffice

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

NOTE: *TEMPO DI LIEVITAZIONE: CIRCA 12-14 ORE*

---



La focaccia barese è una ricetta tipica che nasce ad Altamura e originariamente veniva preparata con l'impasto del [pane](#) locale, a base di farina di grano duro, acqua e lievito. Esistono molte varianti di questa [focaccia](#), a seconda della zona o della famiglia che la prepara: la versione che proponiamo qui richiama proprio l'[impasto](#) originale che, a differenza della [focaccia pugliese](#), non prevede l'utilizzo delle [patate](#) ma viene condito anch'esso con pomodorini, olive, origano e un buon olio extravergine di oliva. La focaccia barese soffice è ottima da gustare a qualsiasi ora del giorno, anche mentre si cammina per strada, tanto da essere considerata un vero e proprio street food!

## PER L'IMPASTO

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

400 gr

FARINA 0 200 gr

ACQUA tiepida - 400 ml

LIEVITO DI BIRRA 1 gr

SALE 12 gr

## PER CONDIRE

POMODORINI 300 gr

OLIVE 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml

ORIGANO

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Versate la farina nella planetaria con gancio, o in una ciotola se impastate a mano, poi azionatela e aggiungete il lievito e l'acqua tiepida a filo man mano che verrà assorbita.

Quando l'impasto inizierà a incordarsi unite il sale e continuate a lavorare fino ad ottenere una consistenza liscia, morbida ed elastica.





- 2 Ribaltate l'impasto sul piano da lavoro, allargatelo leggermente e fate qualche piega tirando i lati verso il centro.





**3** Date all'impasto la forma di una palla e trasferitelo in una ciotola unta con un filo di olio

extravergine d'oliva, coprite con pellicola trasparente e fate lievitare per una notte a temperatura ambiente.

I tempi possono variare in base alla stagione quindi controllate che l'impasto raddoppi di volume.



**4** Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, trasferitelo in una teglia del diametro di 32 unta con abbondante olio extravergine d'oliva e stendetelo con le mani.

Fate lievitare per altre 2 ore circa o comunque fino al raddoppio.



**5** Trascorso questo tempo tagliate i pomodori in due parti; potete fare questa operazione direttamente sopra la focaccia, in modo che il succo cada sopra l'impasto.

Affondate le dita nell'impasto per creare degli incavi e adagiate i pomodori con la parte tagliata verso il basso.

Aggiungete le olive, abbondante olio extravergine d'oliva e l'origano.



**6** Cuocete la focaccia sul ripiano centrale in forno ventilato preriscaldato a 280°, o alla massima potenza del vostro forno, per circa 15 minuti.

I tempi possono variare in base al forno, se la massima potenza del vostro forno è di 250° la focaccia impiegherà dai 20 ai 25 minuti circa; dovrà risultare bella dorata.

La focaccia barese è pronta, non vi resta che gustarla.





## CONSERVAZIONE

E' preferibile consumare la focaccia in giornata; se dovesse avanzare si può conservare per un giorno in un sacchetto di carta, si consiglia di scaldarla leggermente.

Potete congelarla dopo la cottura; una volta scongelata scaldatela leggermente per gustarla al meglio.

## CONSIGLIO

Se desiderate preparare l'impasto in anticipo potete conservarlo in frigorifero per 12-24 ore, avendo cura di lasciarlo acclimatare per almeno 1 o 2 ore prima di procedere come da ricetta.