

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia con bresaola e burrata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI LIEVITAZIONE (2 ORE)



La focaccia con bresaola e burrata è il piatto che mette d'accordo proprio tutti: amanti della tradizione e cercatori di sapori moderni. Questo abbinamento gioca magistralmente sui contrasti termici e di consistenza: la base lievitata, appena sfornata e fragrante, fa da palcoscenico alla bresaola della Valtellina e al cuore "pizzicato" di una burrata freschissima.

È la soluzione ideale per un sabato sera alternativo o per arricchire un buffet insieme a delle sfiziose [girelle di sfoglia Pizza-Style](#). Se ami la versatilità di questo salume magro, puoi inserire la ricetta in un menù tematico che comprenda anche la [crostata salata con bresaola](#)

o l'elegante carpaccio di bresaola e fichi. Per un tocco di colore in più, ti consiglio di guarnire la superficie con dei pomodori confit espressi fatti in padella, che aggiungeranno una nota dolce irresistibile. Preparare la focaccia con bresaola e burrata è un rito semplice ma gratificante, capace di trasformare pochi ingredienti di eccellenza in un'esperienza gourmet da condividere con chi ami.

PER L'IMPASTO

FARINA 0 500 gr
ACQUA TIEPIDA 350 ml
LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr
MIELE 1 cucchiaino da tè
SALE 10 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola

PER L'EMULSIONE E LA FINITURA

ACQUA 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SALE GROSSO

PER IL CONDIMENTO A CRUDO

BRESAOLA 150 gr
BURRATA 250 gr
GHERIGLI DI NOCE 40 gr
RUCOLA FRESCA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO

PREPARAZIONE DELLA FOCACCIA CON BRESAOLA E BURRATA

- 1 Sciogli il lievito di birra e il miele nell'acqua tiepida all'interno di una ciotola capiente e lascia riposare per 5 minuti. Versa la farina un po' alla volta e comincia a mescolare. Aggiungi il sale fino e l'olio extravergine d'oliva, poi impasta con le mani per circa 8-10 minuti finché non ottieni un panetto morbido ed elastico. Copri la ciotola con la pellicola trasparente e riponila in un luogo caldo (come il forno spento con la luce accesa) per circa

2 ore, o fino al raddoppio del volume dell'impasto. Se vuoi usare meno lievito di quello indicato, i tempi di lievitazione si allungheranno proporzionalmente.

- 2 Ungi generosamente la teglia con un filo d'olio. Trasferisci l'impasto al centro e stendilo delicatamente spingendolo verso i bordi con i polpastrelli unti d'olio. In una tazzina sbatti con una forchetta l'acqua con l'olio per creare un'emulsione. Versala sulla focaccia e affonda con decisione le dita per creare le classiche fossette. Aggiungi un pizzico di sale grosso in superficie. Inforna in forno statico già caldo a 220 °C per circa 18-20 minuti, finché la crosta non risulterà ben dorata e croccante sia sopra sia sotto.
- 3 Sforna la focaccia e lasciala intiepidire per 2-3 minuti sul tagliere. Adagia sulla superficie le fette di bresaola, sfilaccia sopra la burrata fresca e aggiungi qualche foglia di rucola e i gherigli di noce spezzettati. Completa con un filo d'olio extravergine a crudo e una spolverata di pepe nero prima di tagliare a quadrotti e servire subito!

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza un mix di farine naturali per focaccia certificato senza glutine; assicurati di stendere l'impasto con le mani unte d'olio per una doratura perfetta.

Versione senza lattosio: sostituisci la burrata classica con una burrata delattosata o con una mousse di avocado e lime, che richiama la cremosità senza appesantire.

Versione light: riduci la quantità di burrata e punta tutto su una base integrale ricca di semi, accompagnando il tutto con abbondante rucola fresca.

L'idea vegetariana/vegana: sostituisci la bresaola con delle fettine sottilissime di barbabietola marinata e usa una burrata vegetale a base di mandorle.

L'idea WOW: aggiungi qualche goccia di olio tartufato o dei petali di mandorle tostate: regalerà una nota croccante che lascerà i tuoi ospiti a bocca aperta.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non infornare mai la bresaola e la burrata insieme alla focaccia! Il calore eccessivo renderebbe la carne coriacea e troppo salata, mentre il formaggio rilascerebbe troppo siero. Aggiungi i condimenti a crudo solo quando la focaccia è appena uscita dal forno e ha riposato un minuto.

Lo sfizio in più: prima di adagiare la bresaola, spennella la focaccia con un'emulsione di olio e succo di limone; esalterà la freschezza del piatto.

L'idea per i bambini: taglia la focaccia a piccoli rettangoli e crea delle mini-porzioni con una sola "nuvola" di burrata e una rosellina di bresaola: saranno facilissime da impugnare per le loro manine. Idea antispreco: se ti avanza della bresaola che sta iniziando a scurirsi sui bordi, non buttarla! Puoi preparare in pochi minuti dei cestini croccanti da usare come decorazione finale sopra la burrata per una nota "crunchy" inaspettata.

CONSERVAZIONE

La focaccia con bresaola e burrata va consumata preferibilmente al momento per godere del contrasto tra caldo e freddo. Se avanza la base bianca, puoi conservarla in un sacchetto di carta per un giorno e rigenerarla in forno prima di farcirla nuovamente. Evita di conservare la focaccia già farcita, poiché l'umidità della burrata renderebbe l'impasto gommoso.