

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia genovese

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *3 ORE DI RIPOSO*



La ricetta della **focaccia genovese** è un classico intramontabile della **cucina ligure**. Con il suo impasto soffice, l'olio d'oliva che profuma ogni morso e quei caratteristici buchi unti di olio in superficie, è ideale da gustare al naturale, farcita o tagliata a pezzetti per l'aperitivo. Se ami i lievitati fatti in casa, questa focaccia non può mancare nel tuo ricettario: semplice, ma ricca di gusto. Ti consiglio anche di dare un'occhiata alla ricetta della [focaccia pugliese](#) o della [pizza bianca](#), per variare con altre deliziose alternative.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA FOCACCIA GENOVESE

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

COME SI FA LA FOCACCIA GENOVESE

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



- 2 Aumenta mano a mano la velocità dell'impastatrice, e non appena l'impasto sarà sodo e omogeneo, unisci l'olio e il sale.



3 Impasta energicamente fino al completo assorbimento degli ingredienti.

Lascia l'impasto della focaccia genovese all'interno della ciotola della planetaria, coprilo con un canovaccio o con la pellicola per alimenti e lascialo lievitare per almeno 2 ore in un posto caldo privo di correnti d'aria.



- 4 Terminato il tempo di riposo, prendi l'impasto e trasferiscilo all'interno di una teglia unta con olio extravergine d'oliva.



5 Stendi l'impasto con le mani, in modo da ricoprire l'intera superficie. Se l'impasto si ritira, non preoccuparti, ti basterà lasciarlo riposare per una decina di minuti e potrai stenderlo nuovamente.

Copri l'impasto con la pellicola da cucina, e lascialo nuovamente lievitare per un'ora, al termine della quale praticherai i classici "buchi" con i polpastrelli delle dita su tutta la superficie.

Prepara la salamoia versando l'acqua, l'olio e il sale in una ciotola. Mescola energicamente e distribuisci l'emulsione su tutta la focaccia.



- 6 Inforna la focaccia in forno ventilato preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti. Non appena sarà cotta, e ancora calda, lucidala con altro olio. Questa operazione la manterrà morbida e con il classico profumo e aspetto della focaccia genovese.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto dei buchi: I buchi sono l'anima della focaccia genovese! Il nostro trucco è farli affondando bene le tre dita centrali della mano (indice, medio e anulare) fino a toccare il fondo della teglia. Non avere paura, devi essere deciso! È in questi "crateri" che si raccoglierà la salamoia.

L'importanza della salamoia: Non omettere questo passaggio, è fondamentale! L'emulsione di acqua, olio e sale versata sulla focaccia prima di infornarla è ciò che la rende umida all'interno e saporita in superficie.

Consiglio anti-spreco: Se la focaccia dopo un paio di giorni diventa un po' secca, non buttarla! Tagliala

a striscioline, condiscila con un po' di origano e passala in forno caldo per qualche minuto. Otterrai dei bastoncini croccanti perfetti per un aperitivo o da sbriciolare in una zuppa.

COME CONSERVARE LA FOCACCIA GENOVESE

La **focaccia genovese** si conserva meravigliosamente a temperatura ambiente, chiusa in un semplice sacchetto di carta per il pane. Resterà buona per 2-3 giorni. Ti sconsigliamo il frigo, che la renderebbe gommosa.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Focaccia: semplice e gustosa, perfetta da farcire o mangiare così com'è.

Focaccia pugliese di patate: una variante soffice e ricca con pomodorini e olive.

Pizza in teglia: alta, soffice e versatile, da condire come preferisci.

Pizza bonci: con lunga lievitazione e alta idratazione per un impasto super digeribile.

Pizza sfogliata: una base diversa e sfiziosa da provare assolutamente.