

ANTIPASTI E SNACK

Focaccine morbide con le zucchine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le focaccine morbide con le zucchine sono piccole pizzette bianche, soffici e buonissime che vi torneranno utili quando dovrete allestire il tavolo di un buffet o un aperitivo. Provate questa ricetta sfiziosa e vedrete che successo sulle vostre tavole!

INGREDIENTI

FARINA 0 500 gr
ACQUA 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
LATTE INTERO 90 gr
PANNA DA CUCINA 10 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 3 gr
ZUCCHERO 8 gr
SALE 8 gr
ACQUA per spennellare -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per
spennellare -

PREPARAZIONE

1 Realizzare le focaccine morbide con le zucchine e molto semplice, occorre solo avere un pò di pazienza per il tempo necessario di lievitazione. Ma vediamo insieme come procedere.

Riunite all'interno dell'impastatrice: la farina, l'acqua, il latte, dove abbiamo messo una minima parte di panna (decidete voi se metterla), poco olio extravergine d'oliva, il lievito secco e lo zucchero.





2 Azionate l'impastatrice alla minima velocità, quindi dopo pochi minuti, unite all'impasto il sale. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti, alternando la velocità di tanto in tanto, da più lenta a più veloce. Aggiungete il sale all'impasto.





- 3 Mentre l'impasto si stà lavorando, prendete le zucchine spuntatele e, con l'aiuto di una grattugia, grattugiatele. Riunite le zucchine grattugiate all'interno di una scodella, salatele leggermente, mescolate, in maniera tale da favorire la fuoriuscita dell'acqua di vegetazione.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la lavorazione dell'impasto, spegnete l'impastatrice e lasciate riposare l'impasto per qualche istante.



- 5** Prendete le zucchine grattugiate, scolatele, versatele all'interno di un panno e, strizzatele in maniera tale da eliminare tutta l'acqua di vegetazione che, con l'aiuto del sale si sarà formata.



- 6** Unite le zucchine all'impasto lavorate per pochi minuti con l'impastatrice, quindi trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e, impastate il tutto con le mani, aiutandovi con della farina.



- 7 Dopo avere lavorato l'impasto brevemente con le mani, trasferitelo nuovamente nel contenitore della planetaria. Coprite il contenitore con della pellicola trasparente e, bucherrellatela con la punta di un coltello. Coprite con un panno bagnato e, lasciate lievitare, fino a far raddoppiare l'impasto, all'incirca calcolate 2 ore di lievitazione.



8 Una volta che l'impasto si sarà bene lievitato, raddoppiando il suo volume; versatelo sul piano di lavoro, infarinatelo e, lavoratelo brevemente con le mani. Stendetelo con l'aiuto di un mattarello, quindi con l'aiuto di un tarocco porzionatelo.



9 Con le porzioni di pasta formate delle palline. Con il mattarello schiacciate le palline e,

formate le focaccine.



10 Trasferite le focaccine su di una teglia, leggermente oleata. Coprite la teglia con un panno umido e, fate lievitare nuovamente le focaccine per minimo 30 minuti.





11 Trascorso il tempo necessario per la lievitazione, bucate leggermente con le dita le focaccine, spennelatele con un'emulsione di olio e acqua, quindi salatele leggermente.





12 Trasferite in forno preriscaldato statico a 190°C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate le focaccine morbide con le zucchine, spennelatele nuovamente con l'emulsione di acqua e olio preparata in precedenza, quindi servite.



