

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sale alle erbe per focaccia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il sale alle erbe per focaccia è il segreto meglio custodito dei panificatori per rendere indimenticabile ogni tipo di pane o schiacciata. Questo condimento non serve solo a salare, ma a distribuire uniformemente gli oli essenziali delle piante aromatiche su tutta la superficie del lievitato, creando una crosticina profumata e invitante.

È l'alleato perfetto per esaltare una classica [focaccia con bresaola e burrata](#) o per dare carattere a un rustico come il [ciambellone salato 7 vasetti](#). Utilizzare un sale aromatizzato fatto in casa permette di evitare conservanti e di personalizzare il gusto in base alle proprie preferenze. Puoi usarlo per rifinire delle [girelle di sfoglia Pizza-Style](#) o per

dare una nota erbacea ai bruschettoni rustici all'aglio. Preparare il sale alle erbe per focaccia è un'operazione semplicissima che richiede solo pochi minuti, ma che saprà elevare anche i piatti più semplici.

INGREDIENTI PER IL SALE ALLE ERBE PER FOCACCIA

SALE GROSSO MARINO 200 gr

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 10 foglie

TIMO 4 rametti

ORIGANO FRESCO 2 rametti

PREPARAZIONE DEL SALE ALLE ERBE PER FOCACCIA

- 1** Lava accuratamente tutte le erbe aromatiche fresche (rosmarino, salvia, timo e origano) sotto l'acqua fredda e asciugale alla perfezione tamponandole con un canovaccio pulito per eliminare ogni minima traccia di umidità. Stacca gli aghi di rosmarino e tutte le foglioline dai rispettivi rametti, poi versale nel bicchiere del mixer insieme a tutto il sale grosso marino.
- 2** Frulla gli ingredienti a piccoli impulsi per pochissimi secondi, giusto il tempo necessario a sminuzzare le erbe e permettere ai loro oli essenziali di colorare e profumare il sale senza ridurlo in polvere. Trasferisci il sale alle erbe su una teglia precedentemente foderata con della carta forno, distribuendolo in modo da creare uno strato molto sottile e uniforme.
- 3** Inforna a 50°C in modalità statica per circa 60 minuti, ricordandoti di lasciare lo sportello del forno leggermente socchiuso (puoi incastrare un cucchiaino di legno nella fessura) per far evaporare tutta l'umidità rilasciata dalle erbe fresche. Sforna quando il tuo sale aromatico risulterà completamente asciutto e friabile, lascialo raffreddare a temperatura ambiente e poi conservalo in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, pronto da spolverare generosamente sulla tua focaccia prima di metterla in forno.

IDEE ALTERNATIVE

Versione light: utilizza il sale integrale o il sale rosa dell'Himalaya, che hanno un sapore più complesso e permettono di usarne una quantità minore grazie alla spinta aromatica delle erbe.

L'idea vegetariana/vegana: il condimento è naturalmente vegano. Provalo per insaporire le verdure grigliate o per dare un tocco in più a un pesto.

L'idea WOW: Aggiungi al mix dei fiori di lavanda essiccati o dei petali di rosa eduli: otterrai un sale scenografico e profumatissimo, ideale per focacce gourmet da servire durante un aperitivo chic.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per un sale alle erbe per focaccia perfetto è l'asciugatura delle erbe. Se usi erbe fresche, tritale insieme al sale e poi lascia asciugare il composto all'aria per 24 ore su una teglia foderata con carta forno. Il sale assorbirà l'umidità delle erbe senza farle ossidare, mantenendo il colore vivido.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di scorza di limone essiccata al trito; la nota agrumata pulirà il palato dalla componente grassa dell'olio della focaccia.

L'idea per i bambini: crea dei piccoli barattolini colorati mescolando sali con erbe diverse (verde per il rosmarino, rosso per la paprika dolce): si divertiranno a "decorare" la merenda, magari spolverizzandone un pizzico.

Idea antispreco: non buttare i gambi del rosmarino o della salvia! Sebbene troppo duri per il sale, possono essere messi in infusione nell'olio extravergine d'oliva per creare un olio aromatizzato.

CONSERVAZIONE

Il sale alle erbe per focaccia si conserva perfettamente per 6-8 mesi se riposto in un vasetto di vetro ben pulito e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Assicurati che il tappo sia a chiusura ermetica per preservare la fragranza degli oli essenziali.