PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia pugliese

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 3 ORE DI LIEVITAZIONE*

La **focaccia pugliese** è uno di quei lievitati che profumano di forno a legna e merende di una volta. Come la focaccia pugliese di patate, anche questa focaccia è alta, soffice, unta al punto giusto, con una crosticina croccante e una farcitura semplice ma irresistibile: pomodorini, olive nere e una spolverata di origano. In questa **ricetta** ti mostro la versione senza patate, più veloce ma comunque super morbida grazie all'uso della semola rimacinata e a un impasto ben idratato. Perfetta da portare in tavola per accompagnare salumi e formaggi o da gustare da sola, magari ancora tiepida.

INGREDIENTI PER LA FOCACCIA PUGLIESE

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 180 gr

ACQUA 195 gr

FARINA 0 120 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 5 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 ml

SALE 9 gr

MIELE 1 cucchiaio da tè

INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLA FOCACCIA PUGLIESE

POMODORINI 150 gr

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 40 gr

ORIGANO ESSICCATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Come fare la focaccia pugliese

1 Ecco come preparare una favolosa focaccia pugliese: in una ciotola capiente, metti l'acqua, l'olio, il miele e il lievito, mescola bene fino a sciogliere il lievito.

2 Quando il lievito sarà completamente amalgamato al resto degli ingredienti, aggiungi la farina e la semola rimacinata.

3 Mescola bene tutti gli ingredienti ancora nella ciotola, continua così fino a che non farai fatica a lavorare il composto, a questo punto rovescia l'impasto su una spianatoia e continua ad impastare con le mani, lavora fino a che l'impasto non sarà bello liscio ed elastico.

4 Quando l'impasto è pronto, giralo varie volte con le mani sulla spianatoia fino a che non diventa una palla, mettila in una ciotola e chiudila con un foglio di pellicola da cucina. Con la punta di un coltello, fai delle piccole incisioni nella pellicola in modo che l'aria fuoriesca senza compromettere la lievitazione della focaccia pugliese. Copri la ciotola con un canovaccio da cucina e fai riposare in un luogo caldo e riparato per almeno 2 ore o fino a che non sia almeno raddoppiato di volume.

5 Trascorso il tempo di lievitazione, riprendi l'impasto della focaccia pugliese e stendilo in una teglia tonda per pizza precedentemente unta di olio extravergine di oliva. stendila per bene con le mani facendo attenzione di mantenere lo stesso spessore su tutta la teglia.

6 Ricopri la teglia con pellicola da cucina, stavolta non occorre bucherellarla, copri di nuovo con un canovaccio e lascia riposare per circa un'ora.

7 Accendi il forno statico a 200°C.

Lava i pomodorini ed elimina l'eventuale picciolo, tagliali a metà. Riprendi la pizza già lievitata per la seconda volta e farciscila con i pomodorini che schiaccerai nell'impasto, lascia la parte con i semi rivolta verso l'alto. fai la stessa cosa con le olive nere denocciolate, sistemale tra i pomodorini. Condisci il tutto con un pizzico di sale, olio e origano, infine inforna nel ripieno medio del forno e cuoci per circa 45 minuti.

8 Quando la focaccia pugliese è cotta, estraila dal forno e tagliala ancora calda.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per un impasto più leggero: Puoi usare solo farina 0, ma la semola dà quel tocco rustico in più.
Non hai pomodorini freschi? Usa quelli in scatola ben scolati, oppure sostituiscili con fette sottili di zucchina o cipolla rossa.
Niente olive? Puoi usare capperi dissalati o cubetti di peperone.
Recupera l'impasto avanzato: Se ti avanza impasto, usalo per fare delle pizzette da cuocere in padella o in friggitrice ad aria.
Lievitazione perfetta: Se fa freddo, metti la ciotola nel forno spento con la luce accesa: creerà un ambiente ideale per la lievitazione.

Come si conserva la focaccia pugliese

La focaccia pugliese si conserva a temperatura ambiente per 1-2 giorni, avvolta in carta forno e chiusa in un sacchetto.
Puoi anche congelarla già cotta: ti basterà scaldarla in forno qualche minuto per ritrovare la sua fragranza. Evita il frigorifero, che la rende gommosa.

Potresti cucinare anche...

Pizza integrale fatta in casa: leggera, digeribile e con farina integrale, perfetta con ogni condimento.
Focaccia barese: la ricetta originale di Bari
Pizza sfogliata veloce: croccante e sottile, si prepara in pochi minuti con pasta sfoglia.
Schiacciata all'olio toscana: morbida, semplice e profumata, perfetta anche per panini.

Focaccine in padella: pronte in pochi minuti senza forno, ideali per un aperitivo improvvisato.