

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia Soffice Antispreco alla Polpa di Pomodoro

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



Ogni volta che prepari un estratto, quel tesoro umido e colorato che rimane nel filtro nasconde un potenziale incredibile in cucina. Invece di buttarlo, puoi trasformarlo nel cuore di una **focaccia soffice alla polpa di pomodoro**, unendo gusto e filosofia zero sprechi in un colpo solo.

Riutilizzare intelligentemente questi scarti vegetali è la vera magia di molte [ricette con estrattore di succo](#). Se ami sperimentare con i lievitati dalle tinte accese, devi assolutamente provare anche l'impasto

dei [panini al succo di barbabietola](#) per un menù davvero originale.

Il trucco per ottenere un'alveolatura perfetta, morbida proprio come quella di una tradizionale [focaccia genovese](#), risiede nell'umidità naturale che si recupera dagli scarti. Questa consistenza speciale regala un panetto liscio ed elastico, facile da lavorare quanto un classico [impasto per la pizza](#) fatto in casa.

Il risultato sarà una **focaccia rossa soffice e profumata**, dall'aroma inconfondibile di origano. Tagliata a quadrotti e accompagnata da veloci [stuzzichini salati con la sfoglia](#), diventerà la protagonista assoluta della tua prossima serata in terrazza. Scaldiamo il forno?

INGREDIENTI PER UNA FOCACCIA AL POMODORO

FARINA 0 400 gr
POLPA DI POMODORO avanzata
dall'estrattore di succo - 150 gr
ACQUA TIEPIDA 150 ml
LIEVITO DI BIRRA SECCO 4 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per la teglia e per la superficie della focaccia - 2 cucchiaini da tavola
SALE FINO 1 cucchiaino da tè
ORIGANO
SALE GROSSO

COME OTTENERE LA POLPA DI POMODORO CON L'ESTRATTORE DI

- 1 Per preparare un perfetto **succo di pomodoro con l'estrattore**, scegli pomodori da salsa ben maturi, sodi e lavati con cura.

SUCCO

Taglia i pomodori a spicchi ed elimina il picciolo verde. Se preferisci un sapore meno acido, puoi rimuovere una parte dei semi prima di inserirli nel pressatore.

Aziona l'estrattore utilizzando il **filtro a maglia stretta**: otterrai così un succo fluido e vellutato da un lato, e una **polpa densa e omogenea** dall'altro.

Versa il succo in un bicchiere per gustarlo subito o condirlo, e tieni da parte la polpa scartata che utilizzerai per rendere unico il tuo impasto.





COME FARE LA FOCACCIA CON POLPA DI POMODORO PER 4 PERSONE

- 1 Sciogli il **lievito di birra** e lo **zucchero** nell'acqua tiepida, mescolando delicatamente per favorire l'attivazione.

Lascia riposare il liquido per circa **5 minuti**: saprai che è pronto quando vedrai formarsi una leggera **schiuma in superficie**.





- 2** Versa la **farina** in una ciotola capiente, unisci la **polpa di pomodoro** e la miscela di acqua e lievito. Inizia a mescolare con un cucchiaino per amalgamare gli ingredienti.





3 Aggiungi l'**olio extravergine d'oliva** e il **sale fino**, poi trasferisci il tutto su un piano di lavoro.

Impasta con le mani per circa **10 minuti**, fino a ottenere un **panetto liscio, elastico** e dal colore splendidamente aranciato.





4 Metti l'impasto in una ciotola leggermente **unta d'olio** e copri con un canovaccio pulito.

Lascia lievitare per **2 ore** in un luogo riparato, fino al **raddoppio del volume**.

Ungi generosamente una teglia e stendi l'impasto **delicatamente con i polpastrelli** per non sgonfiarlo.

Lascia riposare per altri **30 minuti** direttamente all'interno della teglia.





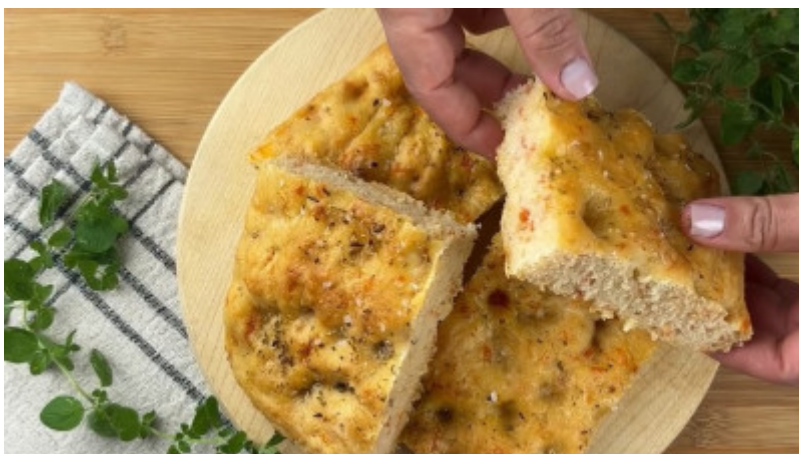
5 Preriscalda il forno statico a **200°C**. Prima di infornare, affonda le dita nell'impasto con decisione per creare i classici **buchi della focaccia**.

Distribuisci sulla superficie un filo d'**olio extravergine**, una manciata di **sale grosso** e dell'**origano** profumato.



6 Inforna per **25 minuti** a **200°C**, monitorando la cottura fino a quando la base risulterà ben

cotta e la superficie incredibilmente **soffice e fragrante**.



IDEE E CONSIGLI ANTISPRECO

In questa ricetta utilizziamo solo la parte solida, ma il **succo di pomodoro** estratto è una risorsa preziosa che non va assolutamente sprecata.

Puoi gustarlo subito come **bevanda rinfrescante e salutare**: condiscilo con un pizzico di sale fino, un filo d'olio, pepe e qualche goccia di limone, oppure usalo come base per un classico [Bloody Mary](#).

In cucina è perfetto per **sfumare risotti al pomodoro** o per allungare salse e gazpacho estivi, regalando un'acidità piacevole e del tutto naturale.

Un'idea furbissima è versare il liquido negli **stampini per il ghiaccio** e congelarlo: otterrai pratici cubetti di sapore, pronti da tuffare nei tuoi sughi durante la cottura.

CONSERVAZIONE

Per mantenere la tua **focaccia alla polpa di pomodoro** morbida e fragrante come appena sfornata, conservala a temperatura ambiente per **24-48 ore** all'interno di un sacchetto di carta o di un contenitore ermetico.

Se desideri gustarla il giorno dopo, scalda le fette in **forno già caldo a 180°C per 5 minuti**: l'umidità naturale della polpa restituirà subito la classica morbidezza all'interno, rendendo l'esterno di nuovo fragrante.

Puoi anche **congelare la focaccia** già tagliata a monoporzioni: una volta raffreddata completamente, chiudila negli appositi sacchetti da freezer dove si conserverà fino a **2 mesi**.

All'occorrenza, ti basterà lasciarla scongelare a temperatura ambiente e rigenerarla un paio di minuti in forno statico o in una padella antiaderente prima di portarla in tavola.