

FOCACCIA GENOVESE



Tempo: Difficoltà: Media Persone: 8

INGREDIENTI

Per la salamoia

300 gr. di olio EVO

500 gr. di acqua

1 rametto di rosmarino

granelli di sale

600 gr. di farina W260-280

40 gr. di olio EVO

14 gr. di sale

6 gr. di malto

25 gr. di lievito di birra

Per l'impasto

380 gr. di acqua

PREPARAZIONE

Per la salamoia

Miscelare bene ed aspettare qualche ora in modo che la salamoia acquisisca bene gli aromi mediterranei.

Per l'impasto

Miscelare il lievito con la farina ed aggiungere l'acqua fredda, appena la farina avrà iniziato ad assorbire l'acqua aggiungete l'olio ed alla fine il sale. Un buon impasto dura solitamente almeno 15 minuti risultando alla fine con una temperatura non superiore ai 25 ° C.

Lasciare riposare coperto da nylon per almeno 30 minuti, trascorsi i quali adagiate delicatamente



l'impasto nella teglia, allargate delicatamente l'impasto senza stressarlo, il movimento deve essere come quello di chi suona il pianoforte.

Se l'impasto è rigido bisogna attendere alcuni minuti perché si rilassi.

Lasciare riposare almeno due ore a temperatura di lievitazione (circa 35°C); quando la focaccia risulterà bella gonfia ma non troppo (schiacciandolo l'impasto deve ritornare immediatamente dello stesso spessore) versate abbondante salamoia ben miscelata e create le tipiche fossette usando i polpastrelli delle mani, schiacciando delicatamente, cospargere di abbondanti aghi di rosmarino.

Mettere in forno a circa 220 °C per il tempo adatto ad avere un bel colore nocciola tenue. Appena togliete dal forno, irrorate abbondantemente con la restante salamoia e lasciate raffreddare.

