

### Focaccia (fügassa) alla genovese

#### Ingredienti

Sale fino 15 g - Lievito di birra fresco 25 g - Farina Manitoba (o farina ricca di glutine) 600 g  
Acqua 400 ml - Malto 1 cucchiaino - Olio extravergine d'oliva 140 ml - Sale grosso q.b.

Sciogliete il sale nell'acqua tiepida e versatela nella planetaria (o in una qualsiasi altra ciotola se impastate a mano), versate anche il malto (o, in alternativa, 2 cucchiaini di zucchero) e 40ml di olio di oliva

Aggiungete metà della farina Manitoba nella ciotola e mescolate fino ad ottenere una pastella omogenea e piuttosto liquida. Unite a questo punto il lievito di birra fresco sbriciolato e impastate per altri 2-3 minuti. Aggiungete la restante farina ed impastate di nuovo fino ad ottenere un composto omogeneo (che risulterà piuttosto appiccicoso).

Versate 50ml di olio extravergine di oliva sulla teglia da forno per la cottura della focaccia, spolverizzate con pochissima farina un piano di lavoro e poneteci sopra l'impasto, poi lavoratelo qualche secondo per dargli forma rettangolare, ponetelo sulla teglia oliata e spennellate l'impasto con l'olio presente nella teglia stessa

**Mettetelo a lievitare per circa un'ora o un'ora e mezza a circa 30°**, fino a che il suo volume sarà raddoppiato (potete accendere la luce del forno e mettere l'impasto a lievitare lì dentro con la porta chiusa). Potete anche mettere un pentolino con acqua bollente nel forno per aumentare l'umidità.

Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto per focaccia e stendetelo su tutta la superficie della teglia, avendo cura di assicurarvi che al di sotto di esso vi sia ancora abbondante olio. Spennellate la superficie della focaccia di olio e cospargete con sale grosso, **fate lievitare di nuovo a 30° per circa mezz'ora**. Trascorsa la mezz'ora prendete l'impasto per focaccia e pressatelo con i polpastrelli delle dita, imprimendo decisamente nella pasta i caratteristici buchi che contraddistinguono la focaccia alla genovese, a questo punto irrorate la focaccia con i restanti 50ml di olio extravergine di oliva. **Mettete di nuovo il tutto a lievitare (per l'ultima volta) per circa 30' sempre a 30°**. Spruzzare la sua superficie con dell'acqua a temperatura ambiente

10) infornare la focaccia in forno già caldo a 220° per 15', poi abbassare la temperatura a 200° per 5', meglio se ventilato per far prendere colore

11) estraete la teglia dal forno e poi fate intiepidire la focaccia su una gratella prima di tagliarla.