

10-Focaccia

Autore: Paolo

Ingredienti: 250 g farina bianca di grano tenero tipo 00, 250 g farina bianca di grano tipo manitoba, 25 g lievito di birra fresco
400 g acqua pura oppure una miscela di acqua e vino bianco (300 g acqua e 100 g di vino bianco), 5 g sale fino, 10 g sale grosso, olio extravergine d'oliva

In una ciotola si mettono 150ml d'acqua tiepida e un dado di lievito di birra. Si aspetta che si sciolga e poi si aggiunge un etto di farina. Dopo un'ora, o due (dipende dalla temperatura ambiente: se fa freddo ci vuole più tempo), la madre (cioè l'impasto base) avrà fatto tante bollicine; a questo punto si aggiunge la farina rimanente (400 g), un cucchiaino di sale fino, 4 cucchiari di olio e l'acqua (al massimo 250 ml). Al posto dell'acqua si può aggiungere metà acqua e metà vino bianco. Si versa nella teglia dove rimarrà a lievitare per 2-4 ore. Fare dei buchi con il coltello e mettere in ogni buco, qualche grano di sale grosso. poi si inforna a forno caldissimo, per venti minuti. Se si vuole utilizzare anche farina integrale, sostituire 100g di farina 00 con farina integrale. Ad ogni buon conto, la quantità di farina integrale non deve superare il 20% del peso totale della farina.