



FOCACCIA ALTA CON LE BOLLE

Di Angela De Santis

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

Per il poolish:

- 70 g di farina
- 70 g di acqua
- 1 g di lievito di birra secco

Per l'impasto:

- 700 di farina per pizza o focaccia
- Tutto il poolish usato al raddoppio
- 500 g di acqua
- 20 g di sale
- 25 g di olio extravergine d'oliva

Olio extravergine + sale maldon (sale in fiocchi) per guarnire

1. prepara in un barattolo il poolish, mescolando con una forchetta il lievito, l'acqua e la farina. Copri con pellicola o con un tappo non avvitato e lascia lievitare fino al raddoppio (circa 4 ore a temperatura ambiente). Puoi preparare il poolish anche la sera prima e lasciarlo in frigorifero: al mattino farai terminare la lievitazione a temperatura ambiente.

2. mescola la farina e l'acqua e lascia riposare per un'ora – un'ora e mezza in una ciotola capiente, coperta con pellicola prestando attenzione a pulire bene i bordi e non creare grumi.

3. aggiungi il poolish ed impasta il tutto all'interno della ciotola in modo da amalgamare il lievito all'impasto. Questa operazione potrà durare 5-10 minuti. Lascia quindi l'impasto a riposare, sempre in ciotola e coperto con pellicola per 10 minuti.

4. Riprendi quindi l'impasto, procedi ancora ad impastare 5 minuti e lascia di nuovo riposare ulteriori 10 minuti.

5. Inserisci a questo punto il sale ed impasta fino ad assorbimento (non dovrai più sentire l'impasto granuloso). Lascia riposare 10 minuti. Ripeti questa operazione se necessario.

6. Quando l'impasto avrà un aspetto liscio ed incordato inserisci l'olio ed amalgamalo fino ad assorbimento. Anche in questo caso alterna 5 minuti di impasto a 10 di riposo e se necessario ripeti il passaggio.

7. Procedi con le pieghe in ciotola ogni mezz'ora per 3 volte, fino a che non sentirai che l'impasto è bello elastico e rilassato. Lascia riposare un'ora senza toccare l'impasto. Dall'aggiunta del lievito alla fine della prima lievitazione passeranno circa 4 ore e mezza a temperatura ambiente (19-20 gradi circa). Ti accorgerai che l'impasto inizierà a sviluppare le prime bolle.

8. A questo punto trasferisci l'impasto in una teglia di circa 33x22cm alta circa 5 cm e ben oleata, dando una forma rettangolare. Non è necessario che l'impasto riempi tutta la teglia ora, perciò non toccarlo eccessivamente per spingerlo verso i bordi. Farà tutto da solo durante la seconda lievitazione. Copri con pellicola e lascia riposare la focaccia fino a quando vedrai che l'impasto sarà raddoppiato. E' importante che la teglia sia alta per evitare che durante la seconda lievitazione la pellicola tocchi l'impasto. In ogni caso, se c'è questo rischio ungi per bene la pellicola in modo che non resti attaccata all'impasto.

9. Per la seconda lievitazione trasferisci la teglia ad una temperatura di 25-26 gradi (forno spento con luce accesa può andare bene) finché la focaccia non sarà bella gonfia

10. Trascorso questo tempo preparati per l'affondo! Ti consiglio di preparare in questa fase tutti gli ingredienti che vuoi utilizzare per il condimento vicino alla teglia, già lavati, tagliati etc: olio, sale, rosmarino, pomodorini etc

11. Ungi la superficie della focaccia mille bolle con olio, fai la stessa cosa con le mani e pratica l'affondo e il condimento a tuo piacimento!

12. Inforna la focaccia in forno ventilato preriscaldato a 230 gradi per circa 20 minuti, fino a che la superficie non sarà bella dorata