

Focaccia ai pomodorini con pasta madre



🌀 Per una teglia rettangolare 44,5 X 30,5 cm e per una tonda da 18 cm di diametro

Ingredienti

220 gr di pasta madre (attiva)
350 gr di farina "0" (io ho usato quella Coop)
180 - 200 gr di acqua
1/2 Kg di pomodorini
10 gr di burro
olio extravergine di oliva
origano, sale

PAPPA-REALE^{.NET} 🌀

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prendere 220 gr di pasta madre e mettere in una terrina capiente, aggiungere 180 gr di acqua e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere la farina, un cucchiaino di sale e due cucchiaini d'olio. Cominciate a mescolare sempre con la forchetta fino a quando la farina non avrà assorbito tutta l'acqua, a questo punto passare tutto sulla spianatoia e cominciare a lavorare l'impasto con le nocche, e di tanto in tanto aggiungere un goccio d'acqua se vi accorgete che l'impasto è duro. Non si possono dare quantità precise di acqua, io partirei, in questo caso, da 180 gr per poi aggiungerla se necessario e comunque l'impasto deve risultare morbido ma non eccessivamente appiccicoso. E' da tenere conto, inoltre, che la durata di lavorazione dell'impasto è di 20-25 minuti. Dopo una prima impastata con le nocche, sbattere l'impasto energicamente sulla spianatoia, tenendolo sempre in una o in tutte e due le mani, così facendo si allunga, ripiegare poi su se stesso, girare di 90° e ripetere l'operazione fino a quando l'impasto sarà liscio. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare riposare per un'ora. Imburrare 2 teglie, prendere l'impasto e dividerlo nelle parti necessarie per riempire le teglie utilizzate. Appiattire l'impasto sulla spianatoia, mettere nella teglia e con le mani stenderlo bene fino a ricoprire tutta la teglia. Ricoprire nuovamente con il canovaccio umido e riporre in forno spento per 4-5 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, condire la focaccia con pomodorini tagliati a cerchio, olio, sale e origano. Infornare a forno preriscaldato a 200° per 25-30 minuti. Prima di servire lasciare raffreddare su una griglia.
