

Focaccia semintegrale allo yogurt con speck!



PAPPA-REALE.NET

🌀 Per 1 teglia rettangolare da 18X34 cm

Ingredienti

120 g di pasta madre (attiva)
420 g di farina di frumento semintegrale (tipo "2")
200 g di acqua
125 g di yogurt bianco
6 g di malto di riso
12 g di sale
14 g di olio extravergine di oliva
100 g di speck affumicato

Finitura

sale grosso, pepe nero e olio extravergine di oliva

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani prenderne 120 g e metterla in una terrina capiente, aggiungere l'acqua tiepida, lo yogurt, il malto di riso e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere la farina, il sale e mescolare. Aggiungere l'olio emulsionato con qualche cucchiaino di acqua presa dal totale della ricetta e mescolare ancora. Passare tutto sulla spianatoia e impastare energicamente (vedi video) per una quindicina di minuti. Dopo i primi minuti, quando ancora l'impasto non è omogeneo aggiungere lo speck tagliato a dadini e continuare ad impastare. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto appiattirlo con le mani o con il mattarello e stenderlo nella teglia imburrata, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 3-4 ore fino a che diventi bella gonfia. Prima di infornare, spennellare la focaccia con l'olio extravergine di oliva, fare delle fossette con le dita e spolverare con sale grosso e il pepe nero. Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 25-30 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.