

## FOCACCIA A LIEVITAZIONE LUNGA CON BIRRA E CASTAGNE

E' una variante della focaccia a lievitazione lunga con patate, solo ci sono le castagne e la birra.  
E' ad impasto molto idratato ma impastato e a lievitazione lunga in frigo (24 ore). La cottura è a forno molto caldo. Buona. Retrogusto leggermente amarognolo e morbida dentro croccante (ma non troppo) fuori.

200 gr di lievito madre rinfrescato qualche ora prima  
300 gr di farina 2  
100 gr di patate cotte al vapore e schiacciate  
100 gr di castagne bollite e frullate  
250 ml di birra (la mia era bio di farro)  
3 cucchiari di olio evo  
1 cucchiaino di malto  
1 cucchiaino di sale

Ho sciolto la pasta madre nella birra, aggiunto il malto, la farina, la patata, le castagne, l'olio e il sale, impasto risulta molto appiccicoso e molle ma non troppo, l'ho messa nell'impastatrice 5 minuti e poi ho impastato un paio di minuti a mano, e l'ho messa in frigo per 24 ore. Poi l'ho tolta, con l'aiuto della farina ho fatto le pieghe famose e ho diviso in due, formando due palline chiuse bene sotto. Ho lasciato a lievitare fino al raddoppio e poi ho steso delicatamente senza schiacciare troppo, ho cosperso con sale marino grigio, una spolverata di pepe, bagnato con un misto di olio e acqua e cotta nel forno caldo a 220 gradi per 10/15 minuti circa.

