

FOCACCIA A LIEVITAZIONE LUNGA CON PATATA E ROSMARINO

A differenza delle precedenti focacce fatte questa contiene nell'impasto una patata, è ad impasto molto idratato ma impastato e a lievitazione lunga in frigo (24 ore). La cottura è a forno molto caldo. Il risultato è molto soddisfacente, alveolatura mooolto pronunciata nonostante la farina non sia nè manitoba né 0, ma 2. L'interno è molto morbido e la crosta non è troppo croccante, non è particolarmente unta e ovviamente, non c'è neppure bisogno di dirlo, è fatta con la pasta madre.

200 gr di lievito madre rinfrescato qualche ora prima
400 gr di farina 2
3 cucchiaini di olio evo
1 cucchiaino di malto
1 cucchiaino di sale
1 patata cotta e schiacciata
acqua q.b.

Ho sciolto la pasta madre in un bicchiere di acqua tiepida con il malto, ho aggiunto alla farina setacciata, ho unito la patata, l'olio e il sale, e altra acqua fino ad ottenere un impasto molto appiccicoso e molle, l'ho messa nell'impastatrice 5 minuti (non è un'impastatrice professionale ma sempre meglio che niente) 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 un paio d'ore e poi ho steso delicatamente senza schiacciare troppo, ho cosperso di aghi di rosmarino e bagnato con un misto di olio all'aglio e acqua. L'ho cotta nel forno caldo a 220 gradi per dieci minuti circa.

