

FOCACCIA OLIVE TAGGIASCHE E SALE AFFUMICATO

Quando una cosa mi viene buona comincia il delirio del “e adesso perchè sarà venuta così buona?”. Perchè capita di fare le cose casualmente. Allora “fammi pensare cosa ci ho messo”, “cosa ho fatto di diverso”, “mi sarò dimenticata di scrivere qualcosa che ci ho messo o di metterci qualcosa che avevo scritto?”, e “quanto ho aspettato prima di metterla in forno da quando il forno è andato in temperatura” (sempre per la storia delle curve), e “questa che farina era, quella che ho preso quando non ho trovato l'altra?”, e “mi devo ricordare la marca delle olive”, e “ieri che temperatura ci sarà stata che è lievitata così bene”. Perchè so che se la rifaccio uguale uguale non mi viene più, comunque. So anche che se qualcuno la rifà a casa sua con un altro forno un'altra farina un'altra pasta madre delle altre olive verrà una cosa completamente diversa, è normale. Ma dato che ho un blog, cerco di essere più precisa possibile. La foto serve a questo. A mostrare la ricetta. Stop. Mi piace che si veda l'alveolatura, che si vedano i buchi mollicci oleosi, che si intuisca che la crosticina è sottile e croccante.

150 gr di pasta madre rinfrescata
300 gr farina 0 biologica + altra q.b.
250 ml acqua tiepida
1 cucchiaino di malto di grano
3 cucchiai di olio evo
1 cucchiaino e mezzo di sale vichingo affumicato + altro sopra
una manciata di olive taggiasche denocciate sott'olio + il loro olio

Ho sciolto la pm nell'acqua tiepida (40 gradi circa) col malto, ho aggiunto i 300 gr di farina l'olio e il sale, ho impastato aggiungendo altra farina fino ad avere un composto non appiccicoso ma molle. In tutto non più di un minuto.

Ho dato le pieghe un paio di volte, nel senso che ho portato i lembi di pasta verso il centro, senza aggiungere farina, facendo il giro un paio di volte. Ho ribaltato e lasciato riposare circa tre ore in forno spento, poi ho fatto un altro giro di pieghe e lasciato altre 2 ore a lievitare.

Ho poi steso la pasta. Io per la focaccia faccio così: formo un disco senza schiacciare e lo tengo da un lato con le mani lasciandolo penzolare in modo che si allunghi con la forza di gravità, girandolo perchè si allunghi in modo uniforme, poi lo metto sulla teglia (sottile di alluminio coperta di carta forno) e lo tiro ancora un po' verso l'esterno.

Su questa ci ho messo le olive schiacciandole bene e poi ho cosparso di olio del vasetto, senza affogarla ma bella bagnata. Ho sparso anche un altro po' di sale affumicato. L'ho lasciata riposare mentre si scaldava il forno, coperta con uno strofinaccio.

Quando è scattato a 200 gradi l'ho infornata per 15 minuti. Buonissima tiepida ma anche il giorno dopo.

