

Focaccia ripiena di piantaggine

La focaccia è la solita focaccia, anzi no, c'è una piccola differenza, è praticamente senza impasto. Il trucco per non impastare è lasciare l'impasto molle, quasi appiccicoso, e fare le pieghe, e usare la manitoba (anche se io preferisco metà manitoba e metà integrale o semola).

200 gr pasta madre rinfrescata la sera prima e lasciata tutta notte a lievitare
400 gr farina manitoba bio
1 cucchiaino malto di riso
1 cucchiaio olio evo
1 cucchiaino sale marino integrale
acqua tiepida

Ho impastato lasciando per ultimo il sale fino ad avere un impasto molle, difficilmente maneggiabile, un po' appiccicoso ma non troppo. Praticamente più che impastare si amalgamano bene tutti gli ingredienti e basta. Ho fatto le pieghe del secondo tipo e lasciato la pallona a lievitare 5/6 ore.

Poi ho diviso in due e fatto di nuovo le pieghe, lasciato altre 2/3 ore le due palle a lievitare (c'era caldo quel giorno), steso con le mani formando due dischi uguali.

Nel frattempo avevo passato in padella della piantaggine scottata con olio e aglio e lasciata raffreddare.

Ho messo il ripieno su uno dei dischi, cosparso di pecorino grattugiato (se preferite una cosa vegana una grattugiata di mandorle ci sta benissimo come nel pesto del post precedente), coperto con l'altro disco.

Il ripieno non era liquido quindi non c'è bisogno di fare un cordolo intorno.

Ho lasciato riposare coperto ancora un'oretta, scaldato il forno a 180 gradi e poi cotto mezz'ora circa. Subito prima di infornarla l'ho pennellata con olio d'oliva. E' buona sia tiepida che il giorno dopo fredda.

