

FOCACCIA DOLCE CON L'UVA

E' autunno. Quando c'è l'uva è autunno. E i blog si riempiono di schiacciata con l'uva, qui <http://semidipapavero.blogspot.com/2009/09/schiacciata-fiorentina-alluva-fragola.html> qui <http://aniceecannella.blogspot.com/2009/09/la-schiacciata-con-luva.html> qui <http://www.cavolettodibruxelles.it/2009/09/schiacciata-duva-fragola-e-rosmarino> e io, che non l'ho mai mangiata, avrei anche voluto fare qualcosa di simile, ma a parte il fatto di non usare lo zucchero, e di non sapere dove prendere l'uva fragola, ho fatto un impasto di quelli che ultimamente mi piacciono tanto, molle molle appiccicoso ingestibile ma che lievita così bene. Quindi già mi vedevo che non riuscivo a stenderla la parte sopra e che mi s'appiccicava tutta con l'uva sotto e che mi ritrovavo più incasinata che con la ceretta di zucchero, poi forse avrei dovuto dividere l'impasto in due e farla più bassa, insomma in pratica ho fatto una focacciona morbida, dolce ma non troppo, buona, peccato che sa di autunno e io di autunno non ne ho voglia.

250 gr pasta madre rinfrescata la sera prima
450 gr farina 0
250 ml acqua
4 cucchiaini malto di grano
2 cucchiaini olio evo
un cucchiaino di semi di anice
un pizzico di sale

Ho sciolto la pasta madre nell'acqua e aggiunto il malto, poi l'olio e il sale. E' molle e appiccicosa, basta amalgamare bene gli ingredienti ma non serve impastare. Ho lasciato a lievitare mezza giornata, fino a oltre il raddoppio, poi l'ho versata sulla teglia senza aggiungere farina e maneggiandola meno possibile, solo stendendola un po'.

Nel frattempo avevo lavato circa 600 gr di uva e tagliato a metà gli acini. L'ho buttata sulla focaccia schiacciando un po' per farla entrare nell'impasto, ho cosparso con 2 cucchiaini di malto e uno di olio. Infornato a 180 gradi per quasi un'ora. L'abbinamento anice/uva mi è piaciuto molto.

