

Ricette dal blog I pasticci di Terry

Focaccia ripiena di cipolle alla barese.

Ingredienti per 4 persone:

150 g di acqua

250 g di farina 00

30 g di fiocchi di patate (oppure una patata lessata e fredda)

2 g di lievito di birra

Mezzo cucchiaino di zucchero

7 g di sale fino

Poco olio

Per la farcitura:

1 kg di cipolle fresche quelle lunghe e dolci

Olive nere senza nocciolo q.b.

Una manciata di uvetta sultanina

4/5 pomodorini (fuori stagione 2/3 pelati)

Olio extra vergine di oliva

Procedimento:

-A mano o con l'impastatore sciogliere il lievito nell'acqua, insieme allo zucchero. Aggiungere la farina, i fiocchi di patate e per ultimo il sale. Impastare bene tutto fino ad avere una palla, liscia e senza grumi. Mettere questa palla di impasto in una ciotola oliata con un giro di olio di oliva e lasciare raddoppiare. Io faccio partire la lievitazione per un ora circa e poi metto in frigo dalla sera alla mattina

-Intanto triondare, pulire e affettare sottilmente le cipolle. Metterle in una larga padella, con un giro di olio extra vergine e lasciar appassire a fuoco dolce. Aggiungere poca acqua, i pomodorini tagliati a pezzi e cuocere fino a cottura, senza farle spappolare troppo. Devono rimanere al dente.

-Ammollare l'uvetta, dopo averla lavata. Unire alle cipolle ormai cotte e fredde, insieme alle olive.

-Stendere due terzi della pasta a misura della teglia, che avrete prima oliata. La mia misura 20x15. Cospargere tutte le cipolle cotte cercando di posizionare bene le olive e l'uvetta aggiunte. Sopra mettere il resto della pasta a copertura. Spennellare di una salamoia di olio e acqua e infornare a 180° per una mezz'ora circa. E' buona calda, tiepida e anche fredda.

Focaccia morbida con pomodorini

Ingredienti per 4 persone:

260 g di acqua a t.a.

1 cucchiaino di zucchero

2 g di lievito di birra fresco

480 g di farina 00

20 g di fiocchi di patate (oppure una patata lessa e fredda)

Olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di sale

Per la farcitura

10 pomodorini circa

Origano

Si possono aggiungere anche olive a piacere

Procedimento:

-Impastare come la focaccia ripiena di cipolle. Far lievitare alla stessa maniera.

-Stendere la pasta direttamente nella teglia (30x21) che andrete a utilizzare, ben oliata con olio extra vergine di oliva di buona qualità. Con le dita formare dei buchi, nella pasta e sistemare i pomodorini, tagliati a metà con il taglio verso la focaccia. Cospargere di origano. Lasciar lievitare ancora un'oretta circa, al riparo da correnti di aria. Accendere il forno a 180° e una volta caldo, cuocere per circa 30 minuti. Anche questa è buona calda ma ancor di più tiepida o fredda.

Ingredienti:

200 g farina 00
20 g farina di grano saraceno
4 g di lievito di birra fresco
70 g di gorgonzola dolce
1 g di sale fino
100 g di acqua
1 pizzico di zucchero
15 g di olio extra vergine di oliva

70 g di gherigli di noci frantumati

Procedimento:

-Sciogliere nell'acqua il lievito, aggiungere lo zucchero e quindi le farine, il gorgonzola, l'olio e per ultimo, il sale. Impastare fino a ottenere un bel panetto sodo ed elastico.

-Ungere leggermente il contenitore dove andrete a far lievitare il panetto. Raccogliere la pasta, dare dei giri su se stesso prima da un lato e poi dall'altro. Mettere nel contenitore, coprire e lasciar raddoppiare.

Qua i tempi sono variabili, ormai lo sapete. Con queste dosi e con le mie temperature ci sono volute 4 ore.

-Una volta raddoppiato, formate con l'impasto un rettangolo, allungando con le mani. Cospargere di noci la superficie. Arrotolare su stesso, chiudendo e formando un salamotto-

-Tagliare a pezzetti regolari, i miei pesavano 22 g circa cad. Allungare a salsicciotto, i miei erano lunghi 15 cm. Annodare su se stessi, formando un piccolo nodino.

-Far lievitare di nuovo, qua ci vorrà circa un'oretta, non di più.

-Accendere il forno a 200° e infornare per circa 15 minuti. Battendo sotto devono suonare vuoti.

Se vuoi seguire il mio blog questo l'indirizzo:

<http://www.ipasticcidity.com/>

su Facebook

<https://www.facebook.com/IPasticciDiTerry/>

Su Instagram <https://www.instagram.com/ipasticcidity/>

su twitter

<https://twitter.com/terrygia>