

Focaccia con pomodorini e origano

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
35-40 min



Dosi per:
6 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 3 ore di lievitazione

Questo tipo di focaccia, condita con piccoli e saporiti pomodorini ciliegia, origano e olio extravergine d'oliva, è molto popolare nel meridione d'Italia, in particolar modo in Puglia, Campania e Sicilia.

La focaccia coi pomodorini è una delle preparazioni più ricercate proprio per la sua semplicità e intrinseca bontà.

Preparatela per la merenda dei vostri bambini, per uno spuntino tra amici o tagliata a cubetti per un aperitivo: sarà un successo!



per l'impasto

» Acqua

tiepida 350 ml



» Olio di oliva

4 cucchiaini



» Farina

manitoba 600 gr



» Sale

15 gr



» Lievito di birra

25 gr



» Zucchero

2 cucchiaini



per la ricopertura

» Olio di oliva

extravergine 1/2 bicchiere



» Origano

secco q.b.



» Pomodori

ciliegino 500 gr



» Sale

q.b.



Preparazione

Preparate l'impasto della focaccia (guarda il video cliccando qui) sbriciolando il lievito di birra in una ciotolina ed unendovi lo zucchero e un poco di acqua tiepida (che prenderete dai 350 ml totali); mescolate e lasciate riposare fino a quando in superficie non affiorerà della schiuma; sciogliete il sale nella restante acqua tiepida. Mettete la farina in una ciotola capiente (meglio se in una impastatrice), unite il composto di lievito, l'olio e l'acqua residua, quindi impastate per bene gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia, elastica e un po' collosa. Se la pasta risultasse troppo collosa da maneggiare, aggiungete la farina necessaria (meno possibile, mi raccomando!) per poterla ridurre in una palla, ma senza asciugarla troppo. Spolverizzate il fondo della ciotola con della farina ed adagiatevi l'impasto: coprite il tutto con un canovaccio pulito e lasciate riposare in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore (o comunque fino a che l'impasto avrà raddoppiato il suo volume).



Trascorso il tempo necessario, stendete la pasta con le mani in una teglia ben oliata (1-2) (delle dimensioni della leccarda del forno) fino a raggiungere lo spessore di 1 cm scarso. Fate pressione con i polpastrelli sulla pasta e oliate la superficie in modo che l'olio finisca nelle fessure praticate dai polpastrelli delle dita (3). Lasciate lievitare per un'altra mezzora in luogo tiepido.



Nel frattempo, lavate, asciugate e tagliate a metà i pomodorini (4), quindi schiacciateli in modo da eliminare completamente i semi interni (5). Quando l'impasto sarà lievitato, premeteci sopra i mezzi pomodorini in modo da farli penetrare bene (6),



quindi salateli internamente (7), spargete l'origano essiccato sulla focaccia (8) e completate con un filo d'olio extravergine d'oliva (9). Lasciate lievitare ancora per mezz'ora e poi infornate la focaccia in forno già caldo a 190° per circa 30-40 minuti fino a che non diventerà ben dorata e i pomodorini risulteranno raggrinziti.

Consiglio
