

La focaccia barese, una rivisitazione personale

Un simbolo della cucina della città di Bari è sicuramente la tipica focaccia.
Più o meno alta (o più o meno sottile) e coperta di pomodorini e olive (o solo di pomodorini).

Non ci resta che prepararla insieme, cominciando come sempre dagli ingredienti!
Ingredienti, per una teglia da cm. 30x40:

farina 0 (Semibianca - Halbweissmehl)	g.	400
acqua	g.	300
sale	g.	16
lievito di birra fresco	g.	3
olio EVO	g.	20
<u>malto</u> per panificazione	g.	5

Preparazione:

Sciogliere il lievito in circa un terzo dell'acqua nella ciotola per impastare.

Aggiungere tre CT. della farina totale, già pesata e setacciata, mescolare e lasciar riposare una decina di minuti.

Passato questo tempo, aggiungere metà dell'acqua rimanente e il resto della farina mescolata a sale e malto.

Cominciare a mescolare aggiungendo l'olio e via via l'altra acqua fino a esaurimento. Impastare fino a ottenere una massa omogenea e poi lasciarla lievitare per una buona mezz'ora a temperatura ambiente in un contenitore chiuso.

Trasferire poi l'impasto in frigorifero per almeno quattro ore (io impasto alla sera e, dopo una notte in frigo, proseguo la mattina seguente).

Togliere il contenitore dal frigo e aspettare un'ora che l'impasto torni a temperatura ambiente.

Lavorarlo con delicatezza e formare una palla da distendere in una teglia generosamente unta d'olio.

Allargare l'impasto con delicatezza fino a riempire tutta la teglia premendo su tutta la superficie coi polpastrelli.

Massaggiare la superficie con altro olio e condire coi pomodori spezzettati e il loro liquido. Decorare, volendo, anche con delle olive (meglio snocciolarle, mi raccomando!) e condire con sale e origano secondo il gusto.

Lasciare riposare a temperatura ambiente per una mezz'oretta e, nel frattempo, cominciare a scaldare bene il forno a 250°C in modalità statica.

Trascorsa mezz'ora infornare sul ripiano più basso, possibilmente appoggiando la teglia sul piano in refrattario.

Cuocere per 15' e comunque fino a completa colorazione della focaccia.

Sfornare, far scivolare fuori dalla teglia e fare intiepidire su di una gratella.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Malto: io preparo sempre l'impasto alla sera per il giorno dopo: il malto (si dice) aiuta la maturazione dell'impasto durante la notte in frigo.

Per le focacce calcolo il peso dell'impasto in grammi dividendo a metà la superficie in *cmq.* della teglia. Con gli ingredienti indicati me ne avanza un po' ma, piuttosto che fare ogni volta i conti sulla base della teglia che voglio usare... peso quello che mi serve e col resto ci faccio delle focaccine o dei panini!

Se la teglia è stata ben oliata a fine cottura la focaccia si staccherà dalla teglia senza problemi; e lasciandola appena macchiata.