

Buongiorno a tutti, siccome andremo ad affrontare l'esecuzione di "focacce artistiche" ho pensato di riprendere la ricetta dell'impasto base, precedentemente scritta in un pacchetto di altre ricette che avevo proposto in occasione di uno dei nostri incontri dei giorni scorsi.

Si tratta di una ricetta semplice, ne annoto qui di seguito una quantità per la realizzazione di circa 5.kg di prodotto lievitato, naturalmente è possibile dimezzarla, o raddoppiarla secondo la necessità di impasto che si desidera ottenere...

INGREDIENTI:

- 750 gr di farina (qualsiasi tipo di farina voi intendiate utilizzare);
- 1 dado di lievito di birra;
- 5 cucchiaini di olio di semi (o olio evo);
- 3 cucchiaini di sale fino;
- acqua tiepida, quanto basta.



ESECUZIONE:

Sciogliere in una scodella il lievito con acqua tiepida e qualche cucchiaino di farina, aggiungendo un cucchiaino di zucchero, per favorire la lievitazione. Lasciare reagire finché non si forma una schiuma consistente, mescolando inizialmente con delicatezza.

In una terrina grande (io utilizzo quelle di vetro, ma vanno bene anche quelle di plastica) versare la farina, il sale poi mescolare bene gli ingredienti secchi prima di aggiungere i cucchiaini d'olio.

Appena il lievito è pronto, iniziate ad unirlo al resto degli ingredienti e procedete aggiungendo man mano l'acqua che necessita. Una vera e propria quantità d'acqua non ve la segnalo, spesso le farine assorbono quantità variabili, secondo la loro conformazione; procedete ad aggiungerne un po' alla volta stando sempre attenti che l'impasto sia consistente ma morbido.



A questo punto non resta che suddividerlo e stenderlo o con l'aiuto del matterello o direttamente con le mani in teglia; lasciare riposare per almeno due ore, prestando la massima attenzione che non subisca correnti d'aria (io ripongo in forno spento). Trascorso il tempo di lievitazione infornare in forno preriscaldato a circa 200° e cuocere per circa 25 minuti, naturalmente il tempo varia a secondo dello spessore dell'impasto contenuto nella teglia (la pagnotta impiega più tempo di una schiacciata o di una focaccia...), consiglio di osservare sempre la doratura della superficie.

Ora al lavoro!

Francesca Montorsi