Le ricette di Maurizio Tarassi
www.formatoA5.it

Focaccia alla genovese

Ingredienti	Unità di misura	Porzioni								oggi
		2	3	4	5	6	7	8	10	
Leccarda	cm x cm							46,5 X 37,5		
acqua	ml							270		
Sale fino	gr							8		
zucchero	gr							8		
olio	ml							90		
Farina manitoba	gr							400		
Lievito di birra	gr							16		
Sale grosso	gr							8		

sciogliere il sale nell'acqua
versare nella planetaria od in una ciotola
iniziando e continuando a rimescolare:
aggiungere lo zucchero

aggiungere un terzo della quantità di olio
aggiungere a pioggia metà farina
quando l'impasto è omogeneo, ma ancora liquido
aggiungere il lievito sbriciolato
impastare per due minuti
aggiungere a pioggia l'altra metà farina
impastare per 10 minuti

nel frattempo:
ungere la leccarda con un terzo della quantità di olio (metà di quello che è rimasto)
infarinare leggermente la piano di lavoro

mettere l'impasto sul piano di lavoro
lavorandolo poco dargli forma rettangolare
metterlo sulla leccarda
spennellare l'impasto con l'olio che è sulla leccarda
lasciare lievitare per 1 ora e mezza

prendere la leccarda e stendere l'impasto (senza lavorarlo) su tutta la superficie
spennellare l'impasto con poco olio
cospargerlo con il sale grosso
lasciare lievitare per mezz'ora

prendere la leccarda e spennellare l'impasto con l'olio restante
premere i polpastrelli sull'impasto
(per imprimere i caratteristici buchi della focaccia)
lasciare lievitare per mezz'ora

spruzzare (meglio con l’adeguato spruzzatore/spruzzino da cucina) tutta la superficie con poca acqua a temperatura ambiente.
Infornare in forno statico già caldo a 200° per 15 / 18 minuti

sfornare e lasciare intiepidire la focaccia.