

Focaccia al rosmarino con pomodorini



ingredienti

420 g di farina 0*
 200 g di acqua
 20 g di olio extravergine d'oliva
 11 g di sale
 8 g di lievito di birra
 una piccola cipolla
 un rametto di rosmarino
 mezzo cucchiaino di miele

per la finitura

16 pomodori ciliegino
 olio extravergine d'oliva

una piccola presa di sale

* La quantità di farina potrebbe variare (anche in modo significativo) in base all'umidità della farina stessa, nonché in base ai succhi della cipolla. Il consiglio è di cercare di perseguire il risultato indicato nel procedimento.

PREPARAZIONE

15 min

RIPOSO

4 ore ca.

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

4 ore 30 min

teglia 30 x 40 cm

procedimento

In un tritatutto, radunare il rosmarino privato del rametto duro e la cipolla, quindi tritare finemente.

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), disciogliere il lievito nell'acqua con il miele; versare l'olio, unire metà della farina e cominciare ad impastare. Aggiungere il trito di cipolla e rosmarino, incorporandolo bene, unire il sale e, gradualmente, la farina rimasta. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, morbido ma non appiccicoso: se necessario, aggiungere altra farina, un cucchiaio alla volta per non rischiare di esagerare.

Trasferire l'impasto sulla spianatoia infarinata, appiattirlo con le mani ed arrotolarlo su sè stesso, tendendo leggermente la pasta, ed ottenendo una sorta di rotolo. Arrotolare nuovamente nell'altra direzione ed appallottolare l'impasto. Trasferire l'impasto in una ciotola capace leggermente infarinata, infarinare un poco la superficie e coprire con pellicola. Porre a lievitare fino al raddoppio in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria.

Al termine del tempo di riposo, ungere una teglia da forno e trasferirvi l'impasto. Stenderlo con le mani, schiacciandolo ma non stirandolo. Lavare e mondare i pomodorini, quindi tagliarli a metà e disporli sulla focaccia. Pennellare la superficie con olio e distribuire una piccola di presa di sale. Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 230°C per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura della focaccia al rosmarino con pomodorini. A cottura ultimata, sfornare subito la focaccia, facendola "saltare" dalla teglia con un colpo secco e far intiepidire su una griglia. Rifinire con una pennellata di olio extravergine d'oliva.