

FOCACCINE SOFFICI



Ricetta facile per focaccine semplici e buonissime da fare con i nostri bimbi.

Ottime sostitute del pane, si possono farcire con formaggi e salumi.

Ideali per la merenda.

Le focaccine restano soffici per 2-3 giorni.

Con queste dosi otteniamo circa 9-10 focaccine.

Ingredienti:

- 125 ml acqua tiepida
- 125 ml latte tiepido
- 10g lievito di birra fresco (oppure 4 gr. di lievito granulare)
- 1 cucchiaino zucchero
- 1/2 cucchiaino sale
- 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva
- 400g farina "00"
- Erbe aromatiche e verdure a piacere

1. In una ciotola capiente mettiamo l'acqua e il latte tiepidi, aggiungiamo il lievito di birra, lo zucchero e mescoliamo bene con un cucchiaino per farli sciogliere.
2. Aggiungiamo l'olio e iniziamo ad incorporare la farina, dopo averne aggiunta circa la metà mettiamo anche il sale, poi continuiamo con la farina, sempre mescolando.
3. Per renderle più sfiziose, possiamo aggiungere all'impasto un trito di erbe aromatiche (erba cipollina, rosmarino e salvia oppure cipolla disidratata).
4. Quando l'impasto diventa più sodo lo portiamo sul piano di lavoro e continuiamo ad impastare con le mani aggiungendo farina (se necessario). Lavoriamo energicamente per diversi minuti. L'impasto dovrà risultare liscio, omogeneo ed elastico (per impastare possiamo utilizzare una planetaria).
5. Formiamo una palla che lasciamo lievitare per circa 40 minuti, in una ciotola sigillata con pellicola e con un panno.
6. Dopo di che, con l'aiuto di un matterello stendiamo una sfoglia dello spessore di 1/2 cm circa. Con un coppapasta di 12 cm di diametro formiamo dei dischi. Con questa dose ne dovrebbero venire circa 9.
7. Se non abbiamo il coppapasta usiamo una tazza o un dischetto dello stesso diametro. Naturalmente le focaccine si possono fare anche più piccole.
8. Mettiamo i dischi di pasta su una teglia rivestita di carta forno, copriamo con pellicola e facciamo lievitare fino a che raddoppiano di volume. Ci vorrà circa un'ora, un'ora e mezza.
9. Quando sono lievitati togliamo la pellicola e con le dita facciamo delle pressioni a formare le caratteristiche fossette.
10. Diamo una spolverata di sale fino e cuociamo in forno statico già caldo a 180° per 20-25 minuti o in forno ventilato a 170° per lo stesso tempo, fino a quando le focaccine non saranno dorate in superficie.
11. Se abbiamo impastato le focaccine senza aggiungere aromi, una volta sfornate, quando sono ancora calde, è possibile spennellare la superficie con un'emulsione di olio extravergine d'oliva ed erbe aromatiche tritate.

