

# Focaccia funghi e olive nere

La **focaccia funghi e olive nere** è una focaccia dall'impasto elaborato, contenente olive nere e funghi alla griglia e cosparsa di rosmarino e sale grosso. A Bologna viene chiamata comunemente crescenta.

La **focaccia funghi e olive nere** può essere servita a cubetti al posto del pane, oppure può essere tagliata a pezzi più grandi e farcita a piacere, come se fosse un panino. Una farcitura ideale per questa focaccia è l'arrosto di pollo o il petto di tacchino affettati e la maionese.

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- 375Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

- 1 patata di medie dimensioni
- 100 g di olive nere
- 150 g di Funghi alla griglia
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 2 rametti di rosmarino
- 15 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 20 g di Patè di olive nere
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale grosso

## PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Passarla allo schiacciapatate.
- Snocciolare le olive e tagliarle a pezzetti.
- Se si usano i funghi sott'olio sgocciolarli bene. Affettarli.
- Lavare i rametti di rosmarino, selezionarne le foglie, e tenerle da parte.
- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciarlo riposare per 10 minuti. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina la patata schiacciata, il patè di olive nere, l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, formare una palla, rimetterla nella ciotola ben infarinata, coprirla prima con uno strofinaccio, poi con un telo caldo e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Riprendere la pasta, stenderla sulla spianatoia e mettere al centro le olive e i funghetti, quindi impastare per distribuire il condimento.
- Ungere una teglia tonda di 28-30 cm di diametro o rettangolare di circa 35x25 cm di lato con l'olio, disporvi dentro l'impasto e stenderlo con le mani.
- Pizzicare in superficie per creare piccoli avvallamenti, ungere con un filo d'olio e cospargere con qualche grano di sale grosso e le foglie di rosmarino tenute da parte.
- Lasciare lievitare la focaccia un'altra ora, sempre ben coperta.
- Riscaldare il forno a 200°C, infornare la focaccia e cuocerla per 20 minuti, prolungando la cottura se fosse necessario a farla ben dorare.
- Servire fredda.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

E' possibile conservare la focaccia per un paio di giorni tenendola in un sacchetto per il pane. Per ravvivare un po' il sapore metterla per qualche minuto al forno prima di servirla.

Per conservarla più a lungo è possibile anche congelarla, ben chiusa in sacchetti freezer. Si conserva così per 3 mesi. Quando la si scongela scaldarla nel forno a 200°C: sarà buona come appena fatta.