

Focaccia ai pomodorini

La **focaccia ai pomodorini** è una focaccia dall'impasto semplice, a base di olio extravergine di oliva, decorata con piccoli pomodorini tipo Pachino. A Bologna viene chiamata comunemente crescenta.

La **focaccia ai pomodorini** può essere servita a cubetti al posto del pane, oppure può essere tagliata a spicchi e farcita a piacere, come se fosse un panino. Una farcitura ideale per questa focaccia è la mozzarella di bufala, affettata sottile. Se la focaccia viene farcita molto prima di essere mangiata, cospargerla bene con un velo di maionese e asciugare accuratamente le fette di mozzarella con carta da cucina.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **560Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per l'impasto

- 1 patata di medie dimensioni
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 15 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per il condimento

- 300 g di pomodorini
- Sal fino
- Olio extravergine di oliva
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale, mescolando 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 pelata e passata allo schiacciapatate, 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.
- Nel frattempo lavare i pomodorini, tagliarli a metà e metterli in un colino con un pizzico di sale a perdere il liquido di vegetazione, mescolando di tanto in tanto.
- Passato il tempo indicato prendere l'impasto, sgonfiarlo e reimpastarlo brevemente.
- 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.
- Distribuire i pomodorini, unire un pizzico di sale, una manciata di origano, un filo d'olio e lasciar lievitare la focaccia per 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.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Mozzarella, mozzarella di bufala, affettati.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



I consigli di Barbara

Per conservare questa focaccia avvolgerla in uno strofinaccio pulito, oppure tagliarla a pezzi e metterla in un sacchetto per il pane. Sarà ottima anche il giorno dopo.

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.