Alessandro Borghese Kitchen Sound: focaccia genovese. VIDEO

borghese-23-d4bddd11

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: EZIO ROCCHI

FOCACCIA GENOVESE

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: media
Ingredienti per per due teglie 30x40:
(Dose ideale per 4/6 persone)

Ingredienti per l'impasto:
650g Farina 00 miscela per Focaccia Ligure
335g Acqua
13g Sale
10g Malto o Zucchero di canna
18g Lievito di birra
30g olio EVO
In aggiunta:
30g di olio EVO per ungere le teglie (15g ognuna).
60gr di olio EVO da versare al centro dopo averla "bucata" (30g ognuna).
Per la salamoia sciogliere 5g di sale in 100g di acqua a temperatura ambiente (vi suggerisco di prepararla prima in modo tale da sciogliere bene il sale).

Preparazione:
Versare in una ciotola o in una planetaria farina, malto o zucchero di canna, sale e acqua,.
Poco dopo aggiungere il lievito e successivamente l'olio extravergine d'oliva.
Proseguire a lavorare sul tavolo finché l'impasto non risulta liscio e omogeneo occorrono circa 13/15 minuti a mano, mentre con la planetaria occorrono 3/4 minuti in prima velocità e 7/8 in seconda velocità.
Dividere l'impasto in due pezzi da 500 Gr possibilmente in forme rettangolari, dare una piega a tre e schiacciare leggermente il vostro bauletto, spolverare il tavolo con un po' di farina e adagiare il bauletto con la chiusura verso il basso.
Coprirlo bene con un panno e lasciarlo riposare per 25/30 minuti a temperatura ambiente 26-28 gradi.
Stirare il vostro bauletto (che nel frattempo sarà duplicato) con un mattarello.
Adagiarlo sulla vostra teglia fino a coprire il 70/80% della superficie, coprirlo ancora con un panno e lasciarlo riposare per altri 20/30 minuti.
A questo punto schiacciare bene con le dita verso il bordo della teglia fino a ricoprire l'intera superficie

creando un piccolissimo bordo (è importante che rimanga bene attaccato al bordo per far sì che l'acqua della salamoia non passi sotto), coprire per altri 60 minuti.
Scoprire la focaccia, spolverare leggermente la superficie con la farina e iniziare a stampare con i polpastrelli escludendo il mignolo e il pollice e tenendo il palmo della mano verso il basso (saltare 1 cm tra un "buco" e l'altro).
Una volta stampata versare al centro della focaccia 30 Gr di olio extravergine d'oliva, successivamente versare sopra l'olio gli 80/90 Gr della salamoia precedentemente preparata, mescolare leggermente con la mano in modo tale da ricoprire tutti i buchi.
Far lievitare per circa 40/45 minuti a 27/28 gradi senza coprire.
preriscaldare il forno a 230 gradi e cuocere per circa 15/16 minuti, quando la superficie risulterà "dorata" la focaccia è pronta.

Per chi non avesse a disposizione una teglia 30x40 ecco la formula per ottenere il peso corretto di pasta da mettere nel proprio tegame, usando il coefficiente 2.400 ad esempio: Se si possiede una teglia 25x35 = 875. 875 : 2.400= 365 gr che saranno i Gr di pasta che andrete a mettere nella vostra teglia.
Buona focaccia a tutti!

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno