

La Focaccia Genovese

Oggi Luca ha voluto provare un'altra strepitosa ricetta salata del mitico Vittorio di vivalafocaccia.com, la focaccia genovese.

Luca segue le ricette di Vittorio da tanto tempo e ne è sempre stato entusiasmato dagli incredibili risultati ottenuti. Era la prima volta che provava a fare la focaccia in casa e, sapendo la difficoltà del caso e di come sarebbe venuta fuori, ammettendo il mio scetticismo ho dovuto ricredermi e il risultato è stato un qualcosa di fenomenale. Una focaccia FATTA IN CASA e così deliziosa non l'avevo mai provata in vita mia.

Ricordiamo che alcune delle ricette salate (specialmente di pane e focacce) sono state prese dal sito di Vittorio che qui giustamente cito (www.vivalafocaccia.com) e al quale faccio i miei sentiti complimenti e suggerisco a tutti voi di conoscerlo perchè è davvero una persona unica.



Se non avete l'impastatrice, potete impastarla a mano come spiegato qui da Vittorio.

Usate il foglio di calcolo (qui scaricabile: [Focaccia_Genovese_Morbida](#)) per adattare le dosi in base alla forma e alle dimensioni della teglia che volete utilizzare.

Ingredienti per una teglia 25×40 cm:

- 170 gr di acqua
- 270-290 gr di farina tipo 0 W280-320 (Attenzione! Se usate farine più deboli o di bassa qualità, dovrete mettere più farina nell'impasto)
- 18 gr di olio extra vergine di oliva

- 6 gr di sale
- 3 gr di malto
- 15 gr di lievito di birra

Procedimento:

Sciogliete il lievito nell'acqua. Aggiungete l'olio, il malto (o lo zucchero). Aggiungete meta' della farina ed iniziate ad impastare.

Quando la farina e' assorbita aggiungete il sale, in questo modo il lievito non viene a contatto diretto con il sale che lo brucerebbe.

Impastate 12-15 minuti a seconda dell'impastatrice fino a quando la pasta non si stacca bene dai bordi e l'impasto e' liscio ed elastico.

Rovesciate l'impasto sul tavolo, dategli una forma simile alla teglie che userete, nel mio caso rettangolare. Cospargete la superficie di farina. Coprite con pellicola trasparente in modo che non faccia la crosta. Coprite con un panno per tenerla al caldo. Lasciate lievitare 30 minuti.

Schiacciate la pasta. Piegatela in 2 o te. Schiacciatela nuovamente.

Cospargete la superficie di farina. Coprite con pellicola trasparente in modo che non faccia la crosta. Coprite con un panno per tenerla al caldo. Lasciate lievitare 30 minuti



Oliate bene le teglie. Io uso 15-20 g di olio per una teglia 25x40 cm.

Stirate la pasta con il mattarello. Disponete la pasta sulla teglia senza piegarla. La pasta deve coprire quasi tutta la superficie. Non e' un problema se no la copre completamente perche' la pasta si allarghera' durante la terza lievitazione.

Cospargete la superficie con il sale. Questo passaggio serve sia per dare gusto alla focaccia, sia per evitare che la superficie faccia la crosta che rovinerebbe la stesura e cottura. Se avete del sale grosso, potete usarlo per migliorare ulteriormente il gusto.

Fate lievitare 30 minuti. Io specialmente in inverno metto i miei impasti a lievitare nel forno spento con la luce accesa che mantiene una temperatura di circa 30 c. Inoltre metto un pentolino di acqua bollente per aumentare l'umidita'.

Versate 10 g di acqua sulla superficie. Questa penetrera' nei buchi e li manterra' umidi e gustosi. Fate attenzione a non fare passare l'acqua sotto la pasta o vi si attacchera'.

Cospargete bene acqua e olio. Imprimete la superficie della focaccia energeticamente con i polpastrelli delle dita.

Adesso potete veramente sbizzarrirvi con il condimento, io ne ho fatta una normale, una alla cipolla e una alle olive. Tagliate una o due cipolle a fette sottili. Aggiungete un po' di olio e sale e mischiate bene. Alcuni la soffriggono per qualche minuto. Io le faccio passare nel microonde per 30 secondi per scaldarle un po' in modo da non rallentare la lievitazione. Disponete le cipolle sulla superficie della focaccia. Non fate la focaccia con le cipolle solo a meta' perche' la parte con le cipolle impiega 2-3 minuti in piu' a cuocere.

Lasciate lievitare per almeno 60 minuti prima di infornare. A seconda della temperatura potete anche farla lievitare piu' a

lungo. Se volete infornarla con comodo, copritela con la pellicola trasparente, mettetela in frigo a 5 c per uno o due giorni, poi la tirate fuori e finite la lievitazione che impieghera' di piu' perche' la focaccia sara' fredda da frigo.



Infornate a forno statico gia' caldo. Cuocete la focaccia normale a 220°-240° c per 12-14 minuti, quella con le cipolle per 2-3 minuti in piu'. Se avete il forno ventilato, cuocete a 200°- 220° oppure 2-3 minuti in meno alla stessa temperatura.



Servite ancora calda se possibile. Prima di servire potete cospargere la superficie con un po' di olio extra vergine di oliva.



...

Luca & Charles