

Focaccia soffice alla zucca

TEMPO DI
PREPARAZIONE
10'

TEMPO DI
RIPOSO
4 ore

L'indiscutibile protagonista dell'autunno: sua maestà la ZUCCA. Prova a inserirla nell'impasto per dare un tocco di colore e di dolcezza a una focaccia super morbida da farcire con fantasia per una tavola sana e colorata e se non va finita subito dividila in pezzi e congela, ti sarà utilissima come merenda per i bambini o come salvacena da scaldare e farcire con qualche "avanzo" anche all'ultimo minuto!

INGREDIENTI

PER UNA TEGLIA GRANDE

800 g di farina di Manitoba
400 ml di acqua
40 g di olio EVO
10 g di lievito di birra secco
400 g di zucca cotta
13 g di sale
rosmarino e sale grosso

SE HAI POCO TEMPO

Se anche tu come me hai poco tempo e non vuoi impazzire a sbucciare la zucca che ha una buccia davvero dura, puoi cuocerla in forno semplicemente tagliandola a metà o riducendola in pezzettoni a 180° per circa 20' o fino a quando sarà morbida.

CUCINIAMO!

PASSO 1

Rivesti una teglia rettangolare con carta forno e accendi il forno a 180° in modalità statica.

In una ciotola prepara il lievito mescolando il lievito con 100 g di farina di tipo 1 e 100 g di acqua presi dal totale. Lascia riposare questo impasto per un'ora coperto e al riparo da correnti d'aria. Nel frattempo cuoci la zucca in forno a 180° per circa 20' o fino a quando sarà tenera. In una ciotola prepara il lievito mescolando il lievito con 100 g di farina e 100 g di acqua presi dal totale. Lascia riposare questo impasto per un'ora coperto e al riparo da correnti d'aria.

PASSO 2

Prendi la zucca dal forno, separala dalla buccia e frullala con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema densa e lascia raffreddare. Trascorso il tempo di lievitazione troverai il tuo preimpasto pieno di bolle e aumentato di volume. In una ciotola capiente o nell'impastatrice unisci la restante farina, l'acqua, l'olio, il sale, la purea di zucca e il lievito e impasta energicamente fino a ottenere un impasto elastico e leggermente appiccicoso. Metti nuovamente a lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore) coperto e al riparo da correnti d'aria.

PASSO 2

Trascorso il tempo di lievitazione su una spianatoia leggermente infarinata riprendi l'impasto e senza lavorarlo troppo fai due pieghe per lato, infine stendi sulla teglia preparata utilizzando i polpastrelli unti con olio EVO. Cospargi con aghi di rosmarino e sale grosso e lascia lievitare nuovamente per un'ora. Nel frattempo riscalda il forno a 190° in modalità statica.

PASSO 3

Finalmente è ora di infornare la focaccia! Sistema la teglia nel ripiano più basso del forno per 10' poi spostala a metà per altri 20' o fino a cottura ultimata. La focaccia è pronta per essere farcita!

Buon appetito!

CRISTINA CONTI
www.cristinaconti.com