



FOCACCIA RIPIENA



INGREDIENTI:

PER LA FOCACCIA

FARINA MOLINO ROSSO PREPARATO PER PIZZA	400/500 gr.
MALTO DI RISO O DOLCIFICANTE	un cucchiaino da caffè
OLIO EXTRAVERGINE BIO	QB
SALE	QB
ACQUA	QB

PER IL RIPIENO

CICORIA	500 gr.
DATTERI BIO	3/4
ACCIUGA IN FILETTI	3
AGLIO	2/3

PEPERONCINO

QB

OLIVE NERE KALAMATA O TAGGIASCHE

UNA MANCIATA

PREPARAZIONE DELLA PASTA

Sciogliere il malto di riso in acqua tiepida.

In una terrina versare la farina, aggiungere il sale, poco alla volta l'acqua tiepida col malto, un filo di olio evo e impastare fino ad ottenere un impasto elastico, morbido ma consistente (*lo dovrete tirare con il mattarello ma non fatelo troppo duro*).

Lasciar riposare l'impasto coperto in un posto asciutto e al riparo dall'aria per un minimo di tre ore.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Lessare la cicoria in acqua bollente e salata.

Mettere una bella manciata di datteri in una tazza con acqua calda per ammorbidirli.

In una padella mettere un filo di olio evo, due o tre spicchi di aglio, tre o quattro filetti di acciughe Zarotti o Coop e lasciare sciogliere le acciughe a fuoco vivo.

Aggiungere la cicoria che avrete ben sminuzzato e far soffriggere.

Aggiungere abbondante peperoncino e sale se necessario.

Aggiungere i datteri tagliato a tocchetti e lasciare ancora un po' cuocere.

Alla fine mettete una manciata di olive nere, mescolare due minuti e spegnere il ripieno



PREPARAZIONE DELLA FOCACCIA

Tirare appena più della metà della pasta con un mattarello aiutandosi con un po' di farina (*cercando di dare la forma della teglia che userete per cuocere la focaccia in forno ma tenendo la pasta più grande rispetto alla teglia*).

Ungere bene una teglia con olio evo bio e posare la pasta (*che deve sbordare un po' rispetto al fondo della teglia*)

Mettere il ripieno sopra la pasta in modo omogeneo ma riducete l'aglio a pezzetti.

Tirare la pasta rimasta con il mattarello, aiutandosi con un po' di farina, per creare il coperchio della focaccia.

Chiudere i bordi arrotolando appena la pasta che sborda con quella del coperchio.

Schiacciare bene i bordi aiutandosi con una forchetta.

Ungere un po' la superficie della focaccia con le mani.

Salare con un po' di sale marino integrale fine spargendolo sulla focaccia con le mani e aggiungere un po' di semi di finocchio.

Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

Lasciare raffreddare, e servire a fette.

