



Focaccia barese - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

farina 0 - olive taggiasche - pomodori pelati - focaccia

Ingredienti per 8 persone

350 gr di farina 00
150 gr di farina rimacinata di semola
350 ml di acqua tiepida scaldata nel MO 2 minuti a bassa potenza
100 ml di olio evo
1 panetto di lievito di birra
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di sale fino

per condire:
una decina di olive baresi, o taggiasche
1/2 kg di pomodori pelati
origano
olio evo
sale grosso

impastato nel robot alla massima velocità per 5 minuti, messa in teglia unta di olio evo e lasciata a lievitare nel forno con solo la lucina accesa per 2 ore, raddoppia di volume e diventa gonfia... poi condita ...

Consiglio l'utilizzo di una teglia antiaderente da 36 cm; forno preriscaldato a 250° statico acceso sopra e sotto; tempo di cottura 30 minuti, di cui 20 a terra nel forno e gli ultimi 10 sul primo ripiano a partire dal basso...

La ricetta originale barese prevede l'utilizzo di pomodorini rossi da "skattare" cioè rompere con le mani e depositare sulla focaccia, ma io ci metto i pomodori pelati tagliati a tocchetti grossolani... dopo nemmeno due minuti vedrete che cominciano a sprofondare nell'impasto gonfio... aggiungere olive verdi taggiasche senza denocciolarle, condire con sale grosso, un pò del sughetto dei pelati, origano e un filino di olio evo tutt'intorno..





PS: questa è una vecchia foto della stessa focaccia però con i pomodori "skattati".... vedete la differenza??? rimane più bianca e si vede la buccia dei pomodori... ma sempre sprofondati nell'impasto, come pure le olive..... e l'utilizzo della farina 0 invece che della solita 00 le conferisce sofficià dentro e croccantezza fuori...



a voi la scelta.