

Focaccia alla zucca

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** LIEVITAZIONE:
3 ore

Il segreto per rendere la focaccia morbida, soffice e colorata è quello di aggiungere all'impasto un po' di zucca precotta.

Con questo piccolo trucchetto, otterrai una focaccia strepitosa, sia per gusto che per consistenza, adatta, nel caso lo desiderassi, ad essere preparata anche in versione dolce.

Ingredienti

- 500 gr di farina di tipo 2
- 35 gr di lievito madre essiccato
- 200 gr di polpa di zucca cotta la forno
- 1 cucchiaino di sale marino integrale
- 80 + 20 ml di olio extravergine di oliva
- 250 + 30 ml di acqua

Procedimento

1. Versa la farina e il lievito in una terrina.
2. A parte frulla la polpa di zucca con l'acqua e l'olio evo.
3. Aggiungi l'emulsione alle polveri e inizia ad

impastare, successivamente aggiungi il sale e quando avrai ottenuto un bel panetto uniforme, riponilo in una pirofila unta e mettilo a lievitare in un luogo tiepido e riparato (io di solito utilizzo il forno spento, leggermente intiepidito) per due ore.

4. Se hai una planetaria o il bimby, puoi utilizzare i rispettivi programmi per preparare l'impasto.
5. Trascorso il tempo necessario, riprendi l'impasto e stendilo su di una teglia da forno foderata con carta antiaderente e riponilo nuovamente in un luogo tiepido e riparato a lievitare per un'altra ora.
6. Preriscalda il forno a 210/220 gradi circa, lavora la superficie della focaccia con le mani inumidendola con acqua e olio evo, mescolati a mezzo cucchiaino di sale, e inforna per 12/15 minuti (dipendentemente dalla potenza del tuo forno, fai attenzione a non bruciare la superficie della focaccia).
7. Sforna e lascia raffreddare prima di tagliare e servire

