

Focaccia di farro alla zucca

PREPARAZIONE: 3,5 ore COTTURA: 15 min DOSI PER: 6 persone

La focaccia alla zucca è una preparazione molto semplice da realizzare, soffice, profumata e super gustosa! E' una variante della classica focaccia, ai cui ingredienti si aggiunge la zucca cotta al forno, che la rende morbida e molto saporita. E' una bontà che può essere servita in accompagnamento ad un secondo o un contorno, ma è deliziosa anche semplicemente assaporata come snack durante la giornata.

Ingredienti

- 500 gr di farina semintegrale di farro
- 12 gr di lievito di birra fresco (o 7 grammi di lievito di birra secco)
- 90 gr di zucca cotta al forno
- 235 gr di acqua + mezzo bicchiere
- 75 gr di olio extravergine di oliva + 3 cucchiaini
- due cucchiaini di semi di zucca
- sale

Procedimento

1. Versa in una planetaria (o in una ciotola) la farina, la zucca cotta, il sale e l'olio evo.

2. Aggiungi l'acqua tiepida nella quale avrai fatto sciogliere il lievito.
3. Impasta per 5/10 minuti , fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.
4. Trasferisci l'impasto in una ciotola e riponilo a lievitare per 2 ore in un luogo tiepido e asciutto (per esempio il forno spento).
5. Riprendi l'impasto, stendilo su una teglia antiaderente lavorandolo bene con le dita e riponilo nuovamente a lievitare per un'altra ora.
6. Riprendi la focaccia e lavorala nuovamente in superficie con le dita, idratandola con mezzo bicchiere di acqua a cui avrai aggiunto 3 cucchiaini di olio evo e 1/2 cucchiaino di sale.
7. Cospargi la superficie della focaccia con i semi di zucca e inforna per 10 minuti a 200 gradi in modalità statica.
8. Sforna e gusta la focaccia tiepida o a temperatura ambiente.