

FOCACCIA ROVESCIATA CON LE CIPOLLE

Questa cosa di fare la focaccia come se fosse una torta rovesciata con la verdura messa sotto invece che sopra che rimane morbida mi piace molto. Ne avevo già fatta un'altra coi porri quando l'avevo vista qui: <http://profumiecolori.blogspot.com/2010/03/focaccia-rovesciata-e-pizza-bonci.html>. Quello verde è aglio orsino.

L'impasto l'ho fatto con una farina di patate che non comprerò mai più perchè impastando si sente un odore di purè in scatola che non mi piace per niente. Solo che avevo visto in giro della pizza fatta coi fiocchi di patate e ho voluto provare, molto meglio una bella patata cotta al vapore e schiacciata.

L'ho anche fatta troppo alta, sarebbe stato meglio dividere l'impasto e farne due, dalla foto non si vede ma è una focacciona morbida alta almeno 4 centimetri, è lievitata molto anche se l'alveolatura è sottile.

Non l'ho impastata, e chi impasta più... adesso che ho scoperto che anche famosa pizza di bonci è un impasto senza impasto simile a quelli che faccio da un anno per la focaccia, cioè molto idratato con le pieghe e con la lievitazione lunga anche se con un'alta percentuale di lievito, ci metteremo mica ad impastare.

100 gr pasta madre rinfrescata 7/8 ore prima
100 gr farina di patate o fiocchi (meglio 100 gr di patate al vapore schiacciate)
300 gr farina 0
3 cucchiaini olio evo
1 cucchiaino sale
acqua q.b.

cipolle, aglio orsino, olio, sale

Amalgamare tutti gli ingredienti tranne il sale con acqua fino ad arrivare ad una consistenza molle, un po' appiccicosa, poi aggiungere il sale e amalgamare bene un minuto, è appiccicoso ma ci si riesce, lasciare a lievitare in un luogo riparato tutta notte e il giorno dopo fare tre giri di pieghe aiutandosi con la farina.

In una teglia coperta di carta forno mettere le cipolle tagliate sottili (io ho usato cipolle bianche) e l'aglio orsino tagliato a listarelle, salare e condire con un po' d'olio.

Sopra mettere l'impasto allargato bene con le mani (consiglio con queste dosi di farne due se volete una focaccia bassa) e tirato bene fino ai bordi della teglia a coprire il condimento.

L'ho cotta in forno a 250 gradi per circa 20 minuti, sopra non ho messo niente, fa una crosticina croccante, quando la si toglie la si ribalta con un piatto e la crosticina croccante rimane sotto, sopra rimane morbida.

