

FOCACCIA DI KAMUT E FARRO AI PORRI ,UVETTA ,OLIVE ED ERBETTE AROMATICHE



FOCACCIA DI KAMUT E FARRO AI PORRI ,UVETTA ,OLIVE ED ERBETTE AROMATICHE



FOCACCIA DI KAMUT E FARRO AI PORRI, JUVETTA, OLIVE ED ERBETTE AROMATICHE





L'impasto a lunga lievitazione per la focaccia che ti propongo oggi è uno di quelli che anoterai una volta e dal quale non ti separerai più. Una di quelle ricette col trucco che potrai usare quando il già poco tempo a disposizione sembra non bastare mai.

*Infatti, questa **focaccia di kamut e farro**, prevede sì molte ore di lievitazione ma pochissimo sforzo per realizzarla.*

Mentre sarai in altre faccende affaccendato il lievito si prenderà cura delle farine. Dopo aver steso l'impasto (uno dei pochi compiti che ti spettano) questo sarà pronto per essere farcito o semplicemente condito con un filo di olio,

sale e perché no, qualche erba aromatica.

Organizzati con un giorno di anticipo per impastare dieci minuti. Dopodiché riponi l'impasto in frigorifero per tutta la notte.

La mattina seguente estrai dal frigo l'impasto e lascialo a temperatura ambiente per qualche ora . Dimenticatelo. Quando il suo volume sarà raddoppiato sarà pronto per la seconda lievitazione in teglia.

Ora ti aspettano altri 5 minuti di duro lavoro, ovvero oliare una teglia e stendere la focaccia. Lasciala riposare intanto rosola i porri.

In men che non si dica avrai portato in tavola una fragrante focaccia di kamut e farro ai porri.

INGREDIENTI per 4 persone

Per l'impasto

- 250 g di farina di kamut
- 250 g di farina di farro
- 5 g di lievito di birra fresco o 2 g di lievito di birra disidratato
- 280-300 ml di acqua tiepida
- la punta di un cucchiaino di sciroppo di agave o zucchero
- un pizzico di sale

Per la farcitura

- 300 g di porri
- qb uvetta sultanina ammollata in acqua tiepida
- lievito alimentare q.b.

- qb olive taggiasche
- qb olive nere
- 6 foglie di alloro
- 2 rametti di rosmarino
- 10 foglie di salvia
- olio evo
- sale

FOCACCIA DI KAMUT E FARRO AI PORRI ,UVETTA ,OLIVE ED ERBETTE AROMATICHE



PRONTA PER ESSERE INFORNATA

Viaggi&AssaggiFelici

COME PROCEDERE

1. Prepara l'impasto per la focaccia con un giorno di anticipo.
2. In una ciotolina, sbriciola il lievito, aggiungi lo zucchero/sciroppo di agave e 100 ml di acqua tiepida (il resto tienilo da parte) e mescola con una forchetta fino a che non si sarà sciolto completamente.
3. Lascia che il lievito si attivi. Se utilizzi il lievito disidratato ti basterà aggiungerlo alle farine.
4. Nel frattempo, in una terrina mescola le farine e il sale.
5. Aggiungi l'acqua con il lievito e amalgama bene. Aggiungi gradualmente anche il resto dell'acqua, continuando a mescolare.
6. Impasta per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
7. Ungi con un goccio d'olio una terrina capiente e versaci al suo interno l'impasto.
8. Copri con pellicola per alimenti, o con un canovaccio pulito o come me usa un contenitore ermetico con coperchio e conserva in frigorifero per tutta la notte.
9. La mattina seguente, riporta la terrina con l'impasto a temperatura ambiente e lascialo lievitare (ci vorrà qualche ora).
10. Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume, lavoralo per qualche minuto e poi stendilo nella teglia unta con un filo di olio. Lascialo lievitare nuovamente per almeno 30 minuti in luogo tiepido.
11. Prepara la farcitura.
12. Pulisci i porri e tagliali a rondelle sottili.
13. Versa un filo di olio in una padella e rosola i porri fino a che diventeranno lucidi e morbidi.
14. Aggiungi l'uvetta ben strizzata, mescola, aggiungi poco sale e cuoci per qualche minuto.
15. Prendi la teglia con la focaccia ormai lievitata e

cospargi la sua superficie con una generosa spolverata di lievito alimentare

16. Copri con i porri , uvetta e qualche oliva.
17. Trita finemente le erbe, in modo che conferiscano sapore ma non rimangano pezzi troppo grossi e distribuiscile sulla focaccia.
18. Irrora con un filo di olio
19. lascia nel forno spento , solo con luce accesa fino alla cottura (basteranno anche un paio di ore)

COTTURA

La **temperatura** per preparare la focaccia è differente in base al tipo di forno che possedete.

- In forno statico la temperatura ideale è 180° gradi; dovrete far cuocere la vostra focaccia per circa 25- 30 minuti.
- In forno ventilato potete aumentare la temperatura a 230° gradi circa e cuocere per 10/15 minuti.

Ricordatevi di controllare sempre lo stato della cottura della vostra focaccia: dovrà essere leggermente dorata in superficie.

Servi la focaccia calda o tiepida con un'insalata di stagione.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!