



Focaccia ligure

Ho già detto che sono genovese? Me lo sentirete ripetere spesso.

Amo la mia terra di origine, ne amo l'aria sempre mossa, i colori intensi, la luce. Amo il suo mare aperto e i suoi monti ripidi e aspri, le case colorate della costa e i borghi in sacco dell'interno.

La amo come penso ognuna di noi ami il posto dove è nata e cresciuta, e la cui particolarità costituisce il grande pregio di questo nostro meraviglioso Paese, dove ogni angolo è uguale solo a se stesso.

Poi naturalmente, della mia terra, amo la cucina, e se si dice Genova si dice focaccia.

Quindi eccomi a raccontare come si fa la focaccia. Non quella classica, troppo difficile in casa, ma aromatizzata.

Ecco gli ingredienti:

- • 500 gr. di farina 0
- • $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio evo molto buono (scegliete quello che preferite, il mio è olio ligure di olive taggiasche)
- • $\frac{1}{2}$ cubetto di lievito di birra
- • 1 cucchiaino colmo di sale fino
- • Sale grosso

- • Un mazzo di salvia tritato *oppure* gli aghi di due rametti di rosmarino tritati *oppure* una bella manciata di olive nere tritate (e qualcuna per la decorazione)
- Tempo di preparazione: 20 minuti + la lievitazione
- Tempo di cottura: da mezz'ora a 40 minuti secondo il forno
- Tempo di raffreddamento: almeno mezz'ora a temperatura ambiente

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida. Attenzione che sia appena tiepida e non calda, altrimenti il lievito non... lieviterà.

Impastate insieme tutti gli ingredienti, escluso il sale grosso, aggiungendo eventualmente un pochino di acqua tiepida. Se avete l'impastatrice, buttate tutto nella ciotola e fate fare a lei. Se fate a mano, mettete la farina in una ciotola capiente, unite il condimento, il sale fino, il lievito sciolto, l'olio e l'eventuale acqua. Dovrete ottenere una pasta bella morbida ma asciutta, che non si attacca alle dita.

Due parole sulla lievitazione: anche se l'azione del lievito di birra è molto veloce: più allungate il tempo del riposo e più leggera e digeribile verrà la focaccia. Potreste addirittura impastarla la sera prima, trasferire l'impasto in frigorifero, rimetterlo a temperatura ambiente la mattina successiva e cuocerla la sera. La focaccia ve ne sarà grata e lo dimostrerà.

Mezz'ora prima di cuocere, trasferite l'impasto nella teglia che andrà in forno, una teglia che avrà i bordi belli alti perché, vedrete, crescerà molto; posizionatela in un luogo tiepido, al riparo dalle correnti. Accendete il forno ventilato a 200/220 gradi e, mentre si scalda, prendete il tegame con l'impasto e, con la punta delle dita, bucate un po' la superficie, spargete due o tre bei pizzichi di sale grosso,

spennellate ancora con olio, aggiungete le olive, se avete scelto questa versione, e mettete in forno per circa mezz'ora. Fate la solita prova con lo stecchino: se esce pulito la focaccia è pronta.

Una volta cotta e ben dorata, spegnete il forno e lasciatela lì cinque o dieci minuti, ad asciugare un po'.

Fatela raffreddare prima di tagliarla, altrimenti si sbriciolerà moltissimo.

Io di solito la taglio a cubetti e la preparo in una ciotola, così ognuno si serve con un pezzetto alla volta. È piuttosto unta, e in questo modo le mani restano pulite. E credetemi, va a ruba!