

Rose di focaccia integrale alle melanzane e pomodoro





Tortiera e accessori per la tavola [Villa d'Este Home](#)
Una delle riviste che mi piace acquistare è "Cucina naturale". Non è da molto che la prendo in verità, ma ultimamente mi sono accorta di vedere il cibo con occhi diversi...mi sono avvicinata molto di più al biologico, ai prodotti a km zero, insomma cerco di essere più consapevole anche nel consumare. La trovo una rivista davvero ben fatta...questo mese in copertina troneggiava una meravigliosa focaccia farcita che, devo ammettere, mi ha colpito al primo sguardo. Sarai mia...ci siamo dette...e detto fatto, venerdì, visto che era di magro quaresimale, ho pensato di proporla sulla mia tavola. Ho apportato qualche variante...la versione originale prevedeva l'uso di cipollotti che però non digeriamo molto (in particolare io...) quindi ho optato per una farcia alternativa, a base di philadelphia e melanzane bianche sott'olio, buonissime di [Ursini](#), che sinceramente ci ha parecchio soddisfatto. L'alternanza dei due sapori e dei due colori ha avuto un

effetto piacevole, oltre che per la vista, anche per il palato!!!

Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare a due contest...

Al contest del Molino Chiavazza [“Mani in pasta”](#)



...e di corsissima...proprio sulla lama di rasoio...al contest di Assaggi di viaggio, [“Cosa metto nel cestino?”](#)



Allora parto subito con la spiegazione...Ci siete?? Eccoci...

Ingredienti

Dose per 8 persone...noi l'abbiamo mangiata anche il giorno dopo ed era sofficissima e ancora buonissima!

500 gr farina bianca manitoba del [Molino Chiavazza](#)

100 gr farina ai 5 cereali del [Molino Chiavazza](#)

1 confezione di [pomodorini datterini mutti](#) o circa 250/300 gr
pomodori pelati a pezzi

3/4 di cubetto di lievito di birra

1 quadretto di philadelphia

1 rametto di timo e uno di origano freschi

300 gr circa d'acqua

sale

olio d'oliva extravergine [Ursini](#)

100 gr circa di falde di melanzana sott'olio [Ursini](#)

Preparazione:

Mescolate la farina bianca all'integrale e il sale (mezzo cucchiaino), poi disponetela a fontana su una spianatoia. Versate nel centro il lievito sciolto in un pò di acqua tiepida (prendetene una parte dai 300 gr), unite 2 cucchiari di olio. Iniziate ad impastare, aggiungendo sempre acqua, sino ad ottenere un impasto morbido ed uniforme.

Io devo essere sincera...ho usato il mio Bimby...ho sciolto il lievito a 37° per 1 minuto vel.1, poi ho aggiunto l'olio, l'acqua, le farine miscelate col sale ed ho impastato per 3 minuti a vel.spiga, ottenendo una bella palla soda e uniforme.



Ho messo la palla ottenuta in una ciotola, ho praticato un bel taglio a croce, coperto con la pellicola da cucina e infine lasciato a lievitare nel forno spento per circa 2 ore e mezza. Nel frattempo ho preparato un sughetto con i datterini, le erbe tritate, sale e olio, facendolo restringere abbastanza...deve risultare ben compatto, non liquido.

A parte in un mixer ho messo le falde di melanzana scolate ben bene dall'olio, insieme al philadelphia ed ho azionato alla massima potenza in modo da ottenere una bella crema...

...e i due ripieni ecco che sono pronti!

Finite la lievitazione, ho preso l'impasto e l'ho diviso in due parti; ogni parte l'ho stesa col mattarello in modo da ottenere un rettangolo dello spessore di circa 3-5 mm...una parte l'ho farcita con la mousse-crema di melanzana, l'altra col sughetto di datterini.

Ho arrotolato le due sfoglie ottenendo due bei rotoloni...li ho poi tagliati a fette di 3-4 cm e le ho sistemate in una tortiera ricoperta di carta forno, cercando di alternare i colori e distanziandoli fra loro un pochino.

Siccome io sono un pò pasticciona, il rotolo al pomodoro mi è

venuto un pò più corto, e quindi avevo qualche rotolino in più con la melanzana, ma non stiamo lì troppo per il sottile, dai...eheheh!

Ho lasciato di nuovo lievitare coperto da uno strofinaccio, per circa 40 minuti...i rotolini si sono ulteriormente gonfiati ed avvicinati uno all'altro...





Ho poi infornato in forno già caldo a 190° per una mezz'ora circa funzione ventilata...controllate bene però, dipende dal forno...il mio che è speedy ci ha messo mezz'ora. Lasciate intiepidire e servite la focaccia accompagnandola con verdure (come abbiám fatto noi) oppure formaggi, o salumi...quello che più vi piace!



Come dicevo prima, si conserva benissimo anche il giorno dopo e rimane morbidissima e altrettanto golosa!
facilmente porzionabile, in un pic nic è proprio l'ideale...uno a me...uno a te...

Buona scampagnata...e buon appetito!

Simona