

Focaccine di Csaba



Pensieri e pasticci©



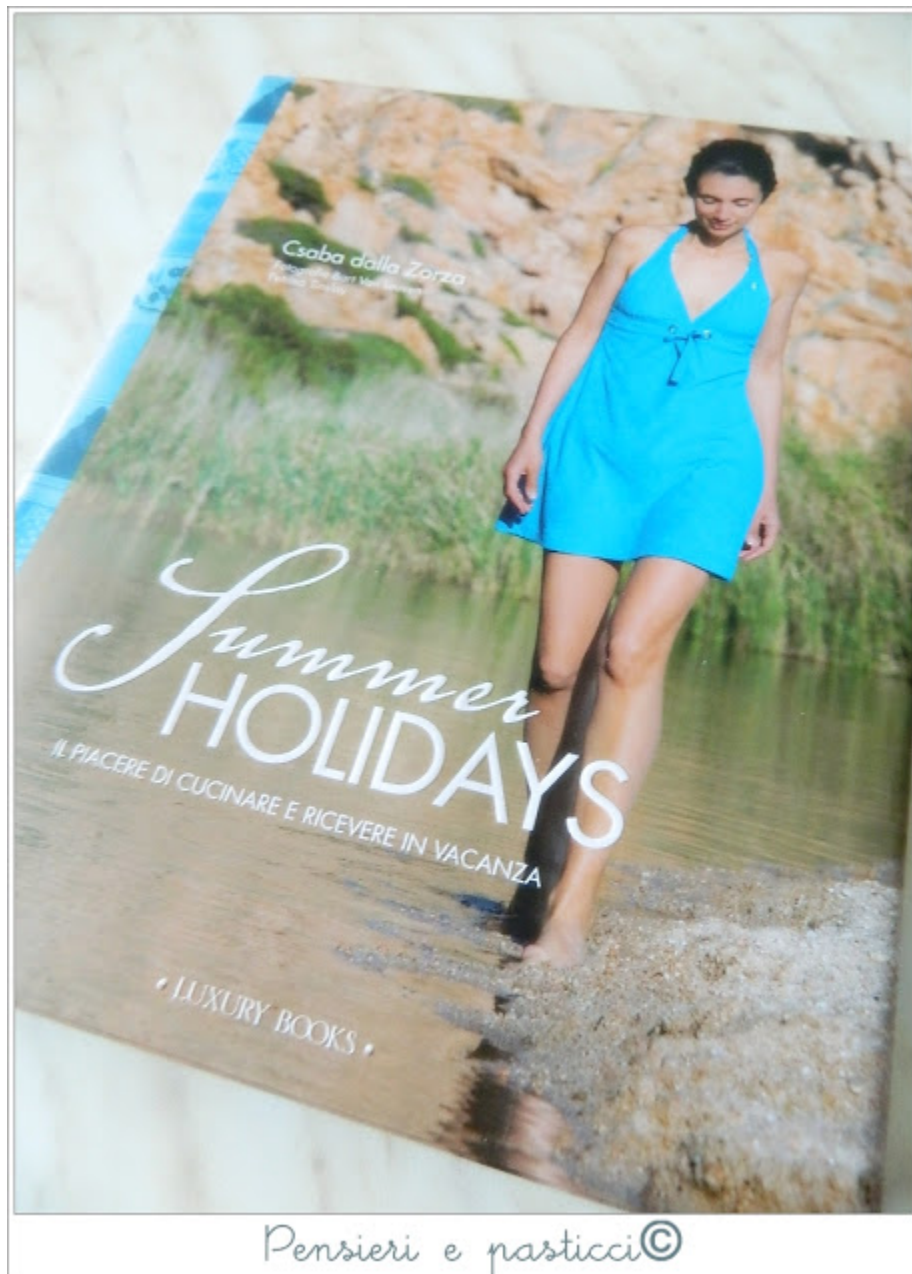
Pensieri e pasticci©

Ecco a voi delle focaccine davvero strepitose!

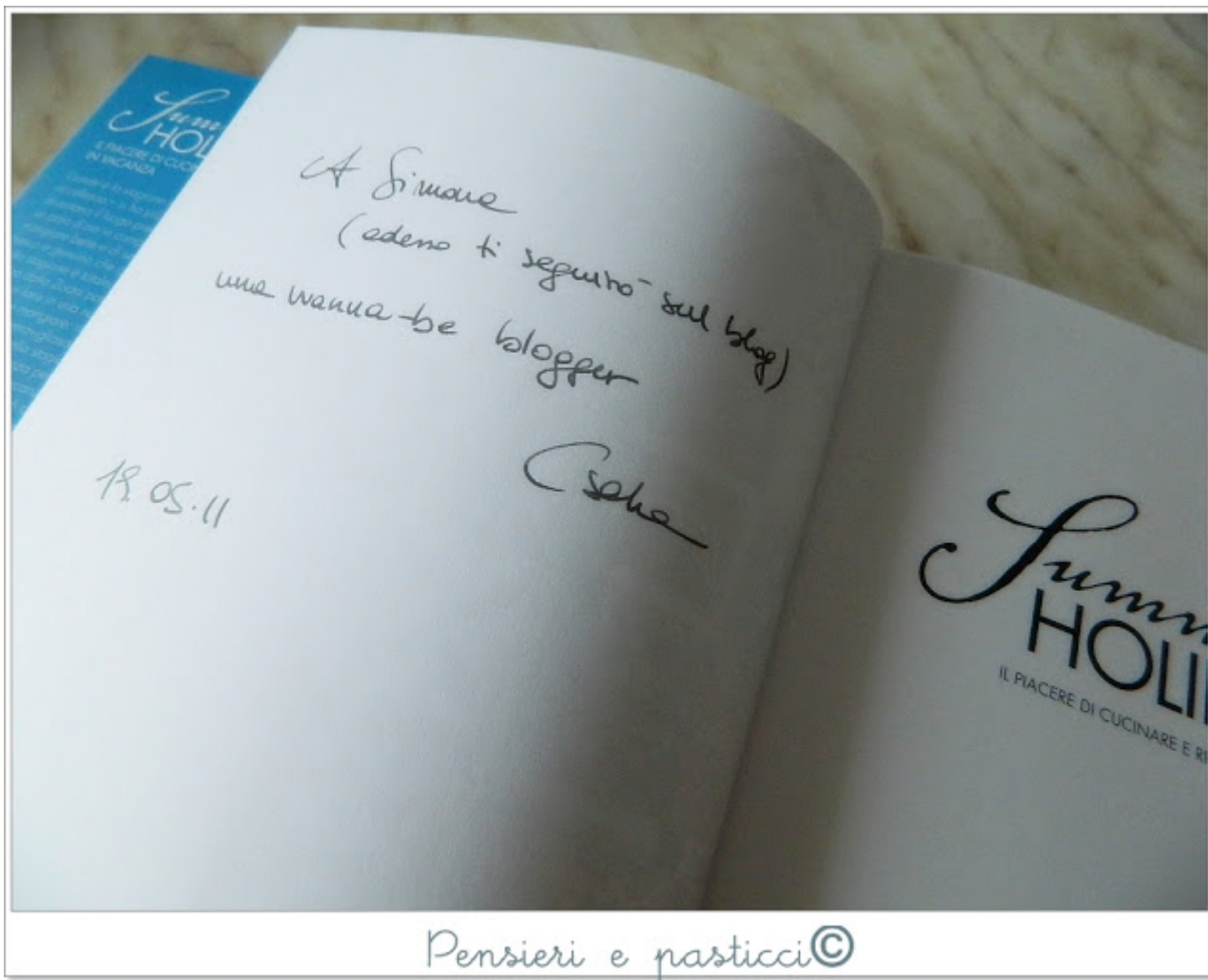
Facilissime da fare, versatili, sono buone in qualsiasi circostanza e in qualsiasi stagione, adatte ad una bella merenda sia scolastica che estiva, farcite in qualsiasi modo e accompagnate a qualsiasi pietanza, davvero un passepartout fenomenale!

Può sembrare una ricetta banale, ma non lo è...

Lo spunto me l'ha dato lei Csaba, nel suo meraviglioso libro



Io ho avuto il piacere di acquistarlo da lei alla Maison Gourmande durante la sua presentazione ed ho anche avuto il piacere di avere una sua dedica, di cui sono orgogliosissima! Csaba non hai bisogno di diventare una blogger, sei già grandissima così...in tal caso, io sarei felicissima di diventare una tua seguace anche nel nuovo ed eventuale spazio virtuale..



Pensieri e pasticci©

Questo libro è una raccolta di ricette estive legate ai ricordi di vita e di vacanza dell'autrice..

Ogni capitolo è legato a dei ricordi e a dei luoghi particolari a lei molto cari; nove capitoli, nove modi diversi di vivere l'estate.

Un pic nic in barca lungo le coste della Sardegna...una tavola apparecchiata sotto una pergola in provenza, le ricette per i giorni di pioggia e quelle per svegliarsi intimamente a due in una pigra domenica d'estate, al mare o in campagna..in famiglia o con gli amici..

Insomma un libro che consiglio a tutte voi.

Queste focaccine sono un classico di Csaba...fanno parte del suo abituale menù estivo, durante le uscite in barca o nei pic nic quando si trova nell'amata Sardegna.

Io le ho comunque apprezzate anche durante una serata qua a casa mia, accompagnate a dei salumi freschi ed a un pinzimonio di verdura!!



Ingredienti:

30 ml olio extravergine d'oliva italiano per me [Olio Dante](#)

2 rametti di rosmarino

500 gr farina per pane [Molino Rossetto](#)

1 cucchiaino di sale fino

300 ml acqua tiepida del rubinetto

25 gr lievito di birra fresco

fior di sale (per me sale rosa dell'Himalaya)

Preparazione:

(presa pari pari dal libro)

Stacca le foglioline di rosmarino dai rametti e coprili con

l'olio, lasciando poi riposare in un vasetto coperto da pellicola alimentare almeno mezza giornata.

Se fai questa ricetta più volte, infila dei rametti interi di rosmarino in una bottiglia di olio e conservala così, al riparo dalla luce, anche per due settimane. Si otterrà un olio aromatico molto forte e profumato.

Mescola la farina col sale in una capiente ciotola; a parte fai sciogliere il lievito nell'acqua, mescolando ben bene sino a che si sarà completamente disciolto. Aggiungi al lievito 2 cucchiaini di olio aromatizzato al rosmarino.

Versa il liquido nella ciotola con la farina e impasta a mano per circa 2-3 minuti (io l'ho fatto col Bimby per 3 minuti a vel.spiga), fino a formare una bella palla di impasto.

Se necessario aggiungere un pochino di acqua, 1 cucchiaino alla volta. Allo stesso modo, se serve si può aggiungere un pò di farina.

Impasta ancora per qualche minuto, poi stacca la palla dalla ciotola, impastala ancora un pochino sul piano da lavoro infarinato (io l'ho tolta dal Bimby ed ho dato qualche colpetto a mano).

Pulisci ed asciuga la ciotola, spargici dentro un pochino di farina e metti l'impasto. Copri con uno strofinaccio e lascia lievitare per circa un'oretta.

Accendi il forno a 230°. Rivesti una placca da forno con un foglio di carta oleata.

Stacca dei pezzetti di pasta dall'impasto, modellali con le mani come piccole palline, poi appiattiscile gentilmente fra i palmi e metti ciascuna focaccina sulla teglia.

Io non ho fatto così...ho steso col mattarello la pasta e con una tazza che ho usato come stampo, ho modellato dei cerchi di impasto; le focaccine così ottenute mi sono rimaste più sottili, la prossima volta proverò il metodo di Csaba.

Premi la superficie delle focaccine con la punta delle dita per formare i classici buchi, poi spennella con l'olio rimasto usando un pennello.

Io poi ho salato col sale rosa ed ho messo anche qualche altra fogliolina di rosmarino spezzettata.

Inforna per 15 minuti circa, sino a che saranno dorate (controlla il tempo la prima volta, può variare dal tipo di forno).

Sforna le focaccine, lasciale raffreddare per una decina di minuti circa su una griglia, poi tagliale e farciscile come più ti va..

Csaba consiglia di evitare olio o farce troppo liquide se devi trasportarle, magari per un bel pic nic in spiaggia...bagnerebbero troppo la base.

A questo punto non mi resta che augurarvi una buona merenda...o un buon spuntino sfizioso...

Alla prossima

Simona