

Focaccia al rosmarino

La **focaccia al rosmarino** è una focaccia dall'impasto semplice, a base di olio extravergine di oliva, aromatizzata con foglie di rosmarino e sale grosso. A Bologna viene chiamata comunemente crescenta.

Con 500 grammi di farina si può foderare una teglia tonda di 28-30 cm di diametro o rettangolare di circa 35x25 cm. Volendo si può anche stendere in modo irregolare direttamente su una leccarda.

La **focaccia al rosmarino** può essere servita a cubetti al posto del pane, oppure può essere tagliata a pezzi più grandi e farcita a piacere, come se fosse un panino. Una farcitura ideale per questa focaccia è salame o prosciutto crudo, maionese e foglie di lattuga, oppure arrosto di tacchino, maionese e carciofini.



INFORMAZIONI

- **8** persone
- **265Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 patata di medie dimensioni
- 2 rametti di rosmarino
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 15 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale grosso

PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Passarla allo schiacciapatate.
- Lavare i rametti di rosmarino, selezionarne le foglie, tenendone da parte qualcuna per decorare, e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Setacciare la farina in una terrina e unirvi il sale e il rosmarino tritato. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciarlo riposare per 10 minuti. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina la patata schiacciata, l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti. L'impasto può essere fatto a mano, oppure in una planetaria con il gancio; a velocità minima occorrono 5 minuti circa.
- Una volta impastato, formare una palla, metterla in una ciotola ben infarinata, coprirla prima con uno strofinaccio, poi con un telo caldo e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Passato il tempo indicato prendere l'impasto, sgonfiarlo e reimpastarlo brevemente.
- Ungere la teglia con l'olio, disporvi dentro l'impasto e stenderlo con le mani.
- Pizzicare in superficie per creare piccoli avvallamenti, ungere con un filo d'olio e cospargere con qualche grano di sale grosso e le foglie di rosmarino tenute da parte.
- Lasciare lievitare la focaccia un'altra ora, sempre ben coperta.
- Riscaldare il forno a 200°C, infornare la focaccia e cuocerla per 20 minuti, prolungando la cottura se fosse necessario a farla ben dorare.
- Servire fredda.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Prosciutto crudo, formaggio fresco, rucola.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

E' possibile conservare la focaccia per un paio di giorni tenendola in un sacchetto per il pane. Per ravvivare un po' il sapore metterla per qualche minuto al forno prima di servirla.

Per conservarla più a lungo è possibile anche congelarla, ben chiusa in sacchetti freezer. Si conserva così per 3 mesi. Quando la si scongela scaldarla nel forno a 200°C: sarà buona come appena fatta.