LA FOCACCIA DELL'AGNELLO

Impasto a casa per focaccia con lievitino

Lievitino (al 34.5% totale sul peso della farina di rinfresco):

- g 80 Farina **Far Pizza E Rosa**
- g 50 acqua tiepida (62.5%)
- g 5 lievito fresco (6%) o 3 gr lievito secco (4%)
- g 2 sale (2.5%)
- g 1 malto (1.2%) o 2 gr di zucchero (2.5%)

Impastate a mano, ottenendo un impasto il più possibile liscio ed omogeneo. Mettete il lievitino in un mastello oliato, coprite. Lasciatelo a T° ambiente (20/22°C) per circa 90 minuti (deve quasi raddoppiare il proprio volume). Nel frattempo, potete preparare i condimenti.

*Da aggiungere a fine impasto:

tritare grossolanamente fichi secchi e l'uvetta sultanina, quest'ultima ammorbiditela in acqua per 15 minuti se risultasse troppo secca.

- 20 gr uvetta sultanina (5%)
- 20 gr fichi secchi (5%)

Rinfresco (dosi per 1 teglia per il forno di casa):

- Lievitino
- g 400 Farina **Uniqua Verde, Tritordeum**
- g 260 latte tiepido (65%) o acqua
- n 1 uovo
- g 28 olio extravergine di oliva (7%)
- g 12 lievito di birra fresco (3%) o 6 gr lievito di birra secco (1.5%)
- g 8 sale (2%)
- g 4 malto (1%) o 8 gr di zucchero (2%)

Salamoia:

- g 40 acqua fresca
- g 5 sale Sciogliere il sale nell'acqua
- g 40 olio extravergine di oliva

Miscelare energicamente il tutto con una frusta fino ad ottenere un'emulsione, versatela sulla pasta distribuendola omogeneamente.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

Procedimento (T° impasto finale 26/27°C):
spezzandolo, mettete nell'impastatrice il lievitino, il TRITORDEUM, 220 gr di latte, il malto (o zucchero) ed il lievito. Portate a velocità sostenuta (impastando per 6/8 minuti totali); aggiungete l'olio a metà impasto, l'uovo e il sale a pioggia prima di inserire gli ultimi 40 gr di latte: importante è ottenere un impasto liscio ed omogeneo. *Aggiungete l'uvetta e i fichi facendoli distribuire bene nell'impasto. Fate 2 pieghe di rinforzo; lasciate l'impasto filonato sul tavolo a puntare coperto da un telo di plastica per 20/30 minuti a T° ambiente (20/22°C) o fino a quasi al suo raddoppio. Posizionate ed allargare in teglia (leggermente oliata) in più riprese; versate sulla pasta stesa la salamoia e lasciate lievitare a temperatura ambiente (20/22°C) per circa 50/70 minuti (o in forno a 30°C per 20 minuti). Cuocete per 12/14 minuti a 230°C. Sfornate. Posizionate su una griglia la focaccia (o capovolgetela) per farla asciugare. Lucidate la superficie con olio ed un pennellino.

N.B.:
i quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. Le tempistiche di lievitazione possono variare in base alle temperature del vostro ambiente. Le temperature e le tempistiche di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.
Volendo, per un impasto ancor più scioglievole alla masticazione, avvolgete (dopo il suo raffreddamento) la base precotta con la pellicola e mettetela in congelatore per almeno 24 ore prima del consumo; riscaldatela prima del suo utilizzo.

Per il condimento (dosi per 1 teglia del forno di casa):

Salsa alla mela&cipolla:
- n 1/2 mela golden (gialla)
- n 1/2 cipolla bianca di medie dimensioni
- g 30 burro
- n 1/2 bicchiere di acqua
- q.b. sale
- q.b. pepe

Tagliate finemente la cipolla ed aggiungete in pentola con una noce di burro; stufatela a fuoco basso (aggiungete acqua se necessario). Aggiungete la mela tagliata a cubetti facendola cuocere per qualche minuto. Mettete il composto nel mixer, tritate. Aggiustate di sale e pepe.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

Glassa di aceto balsamico:

- g 150 aceto balsamico
- g 25 zucchero
- g 15 vino rosso
- g 10 miele
- g 7 maizena

Mettete lo zucchero in un pentolino antiaderente. Fate sciogliere a fuoco medio. Aggiungete l'aceto balsamico ed il miele. Portate a bollore sino a quando il liquido si ridurrà di 1/3. Spegnete la fiamma. Aggiungete la maizena sciolta nel vino e mescolate. Riaccendete la fiamma per qualche istante fino a quando la glassa avrà raggiunto la densità desiderata.

Costolette di agnello:

- g 1000 olio extravergine di oliva
- g 250 pangrattato
- n 12 costolette di agnello
- g 20 parmigiano grattugiato
- n 6 uova
- q.b. rosmarino tritato finemente
- q.b. sale
- q.b. pepe

Sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe. Miscelare il rosmarino e il formaggio con il pangrattato. Intingete le costolette nelle uova, poi nel pangrattato; ancora nelle uova e nuovamente nel pangrattato. Cuocete a 170°C nell'olio. Scolate, asciugate, servite.

Servizio:

- q.b. salsa di cipolla&mela
- q.b. glassa di aceto balsamico
- q.b. noci tritate
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale grosso

Tagliate a listarelle la focaccia (2cm x 8cm), posizionatele nuovamente sulla teglia e riscaldatele a 250°C per 3 minuti (per favorirvi così la croccantezza). Intanto impiattate le costolette posizionandone 3 in una ciotola. Quindi, mettete sul piatto piano la ciotola e 3 listarelle di focaccia appena riscaldata. Adagiate la salsa di cipolla&mela su una fetta e spolverateci le noci tritate, su un'altra fetta mettete il sale grosso un goccio di olio e, sull'ultima fetta, la glassa di aceto balsamico. Servite.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it