FOCACCELLE DI POLENTA CON ARINGHE

Focaccelle di “pulenta cui sarach”, impasto diretto per casa

DIFFICOLTÀ: FACILE.
DURATA PREPARAZIONE IMPASTO: 2 ORE.
DOSI PER: 1 TEGLIA DI CASA, 3 PERSONE.

Il giorno precedente all’impasto preparate (dosi per 1 teglia del forno di casa):

Polvere di cappero:

- 65 gr di capperi sotto sale
- q.b. acqua

risciacquate i capperi sotto l’acqua corrente. Poneteli in un contenitore e lasciateli ammollo per 50 minuti. Scolateli, asciugateli e disponeteli su carta da forno in una teglia. Predisponete il forno a 70°C ed inseritevi la teglia coi capperi. Lasciateli asciugare per 8/12 ore. Frullateli creando una polvere (più o meno grossolana). Mettete in un contenitore chiuso mantenendo in luogo fresco ed asciutto.

Il giorno seguente, ingredienti per l’impasto (dosi per 1 teglia del forno di casa):

- g 280 **Farina Far Focaccia *Forte*** (70%)
- g 120 Farina di mais per polenta (30%)
- g 220 acqua (55%)
- g 48 olio di semi di mais (12%)
- g 16 burro (4%)
- g 12 lievito fresco (3%) o 8 gr di lievito secco (2%)
- g 7 sale integrale (1.7%)

Procedimento (temperatura impasto finale 26-27°C):
mettete nella planetaria da banco le farine, il lievito (se secco) ed il sale. Miscelate. Sciogliete il lievito (se fresco) nell’acqua e versate gradatamente sulle farine cominciando ad impastare. Lavorate gli ingredienti per 6/8 minuti in totale a velocità sostenuta. A metà impasto aggiungete il burro a pomata ed infine l’olio. Fate assorbire terminando l’impasto. Lasciate riposare in una

terrina leggermente oliata per 30/40 minuti a temperatura ambiente (21-24°C). Ungete intanto la teglia e portate il forno a 210°C.
Stendete l'impasto sulla teglia in più riprese e quando non si restringerà più, versate la salamoia distribuendola omogeneamente sulla pasta. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 30/45 minuti. Infornate per 8/10 minuti o sfornate prima che la focaccia prenda colore. Coppatela formando dei dischi.

Salamoia emulsionata (dosi per 1 teglia di casa):

- g 40 acqua
- g 1 sale integrale
- g 50 olio di semi di mais

Per il servizio:

- n 12 aringhe fresche
- n 12 focaccelle
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. buccia di limone grattugiata
- q.b. sale integrale
- q.b. polvere di capperi

Mettete le aringhe (sviscerate, spinate e aperte a metà) su carta da forno in un teglia. Infornate a 180°C per 10 minuti. Inserite anche i dischi di focaccia in forno ed abbrustoliteli su ambo i lati. Sfornate ed impiattate le aringhe accompagnando con le focaccelle; condite con un filo di olio, spolverate coi capperi e la buccia di limone grattugiata. Aggiustate di sale se necessario. Servite, accompagnando con un buon Lambrusco secco.