

Focaccia al rosmarino e cipolla nel video tutorial



Un tempo era un «cibo per i poveri» e si dice che anche gli antichi romani la mangiassero: La focaccia! L'ultimo tutorial di Denner ne mostra una versione con rosmarino e cipolle.

Ci sono innumerevoli varianti di questa popolare prelibatezza: con olive, pomodori, formaggio e tant'altro. La variante di oggi è la *focaccia alle cipolle*, con aggiunta di rosmarino. Con questa ricetta, la focaccia acquista uno stupendo aroma, è leggermente unta e la consistenza bella e soffice.

Durante la preparazione, non lasciatevi irritare dall'impasto molto umido e appiccicoso - deve essere esattamente così! Per conservare la focaccia, copritela con un piatto che a sua volta coprirete con uno strofinaccio da cucina. Gli italiani avvolgono la focaccia volentieri anche nel foglio di alluminio. Il modo migliore, però, di gustarla è quando è tiepida. La focaccia è anche un'ottima base per fare dei panini. Tagliatela a metà e farcitemela con fantasia.

- 2 rametti di rosmarino
- 200 g di farina semi-bianca
- 200 g di farina per pizza (tipo 00)
- 3 dl di acqua tiepida
- 4 + 2 + 1 ½ cucchiaini d'olio d'oliva
- ¾ di cucchiaino di zucchero
- 20 g di lievito
- 1 ¾ cucchiaino di sale
- 1 ½ cucchiaio d'olio d'oliva
- ¾ di cucchiaio di acqua
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cipolla media, ad anelli
- Un po' di sale grosso

1. Tritare finemente gli aghi di un rametto di rosmarino e metterli da parte. Staccare gli aghi da un secondo rametto e metterli da parte. Poi mescolare entrambi i tipi di farina in una ciotola.

2. In una seconda ciotola, mescolare l'acqua tiepida, 4 cucchiaini di olio d'oliva e lo zucchero e sciogliervi il lievito.
3. Aggiungere gradualmente le farine mescolate agli ingredienti liquidi, mescolando e tirando per incorporare (vedi video).
4. Aggiungere il sale e gli aghi di rosmarino tritati con l'ultimo po' di farina. Lavorare l'impasto per circa 4 minuti, mescolando e tirando in modo che l'aria possa entrare. (Guardare il video per vedere come si fa)
5. Coprire la ciotola con pellicola trasparente e lasciare l'impasto a lievitare a temperatura ambiente per circa 90 minuti.
6. Strofinare una teglia rotonda per pizza con 1 ½ cucchiaino di olio d'oliva, senza dimenticare i bordi. Appiattire l'impasto con le mani finché il vassoio è pieno e lo spessore della pasta sia uniforme. **Consiglio:** Se l'impasto si attacca troppo alle mani, bagnatele con un po' d'acqua.
7. Spargere ¾ di cucchiaino di acqua e 2 cucchiaini di olio d'oliva sulla pasta e formare delle fossette con la punta delle dita, cospargere poi generosamente di sale marino.
8. Distribuirvi sopra gli anelli di cipolla e gli aghi di rosmarino e lasciare lievitare per altri 30 minuti.
9. Cuocere la focaccia nella metà superiore del forno preriscaldato a 190°C per 28 minuti, poi passarla al secondo ripiano più alto e cuocerla per altri 4 minuti circa fino a doratura.
10. Da gustare tiepida o fredda.

Tempo di preparazione: circa 2 ore 50 minuti inclusi il tempo di riposo e di cottura

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Giallo oro pallido. Eleganti note di mele cotogne, albicocche e pietre bagnate. Al palato è pieno, con un'acidità equilibrata e un lungo finale persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)