

Focaccia con pomodori secchi, mozzarella e parmigiano



Questa focaccia seduce per il suo interno morbido e arioso e la crosta croccante. I pomodori secchi apportano la giusta dose di acidità e gli amanti del formaggio possono contare sulla guarnizione.

Si dice che il *panis focacius*, il precursore dell'attuale focaccia, andasse per la maggiore tra gli antichi Romani. L'espressione latina può essere tradotta in italiano come «pane cotto sotto la cenere».

Oggi il classico italiano è conosciuto in tutti i tipi di varianti. A seconda della regione e dei gusti può essere condito con olive e cipolle, con prosciutto e/o mozzarella o con varie erbe e verdure. In questa ricetta combiniamo l'impasto con pomodori secchi, rosmarino e mozzarella.

La focaccia può essere servita tagliata a pezzetti per un aperitivo, farcita come un panino o accompagnata a un'insalata o una minestra come piatto principale.

- 200 g di farina semintegrale
- 200 g di farina per pizza (tipo 00)
- 1 bustina di lievito secco (7 g)
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di zucchero
- $1\frac{3}{4}$ cucchiaini di sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 300-310 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 180 g di mozzarelline
- 120 g di pomodori secchi sott'olio, ben scolati dall'olio e tritati grossolanamente
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 rametto di rosmarino
- sale grosso
- 1 teglia rettangolare, 33 x 22,5 cm

1. Mescolare le due farine con il lievito, lo zucchero e il sale.
2. Aggiungere l'olio d'oliva e l'acqua tiepida e mescolare a mano.
3. Lavorare l'impasto per circa 4 minuti mescolando e tirando in modo da aggiungere aria. [Qui](#) trovate un video tutorial su come lavorare correttamente l'impasto.
4. Coprire la ciotola con un telo da cucina asciutto e lasciare lievitare l'impasto per 1 a 2 ore, a seconda della

temperatura ambiente, finché non sarà raddoppiato di volume.

5. Spalmare una teglia da forno con 1 cucchiaio di olio d'oliva e premere l'impasto con le mani bagnate.
6. Spalmare 1 cucchiaio di olio d'oliva sulla superficie dell'impasto e creare delle depressioni con la punta delle dita. Lasciare riposare ancora per 30 minuti.
7. Preriscaldare il forno a 190 °C.
8. Distribuire la mozzarella e i pomodori secchi sulla focaccia e premere leggermente. Cospargere con il parmigiano, gli aghi di rosmarino e il sale.
9. Cuocere la focaccia al centro del forno per 30-35 minuti, finché non sarà dorata. Per assaporarla al meglio, servirla tiepida/riscaldata, quando la mozzarella è ancora filante.

Tempo di preparazione: circa 2 ore e 20 minuti (compresi i tempi di riposo e di cottura).

Carpineto Chianti Classico DOCG

Rosso porpora. Molto speziato. Aromi di bacche nere accompagnati da una nota di cuoio. Corpo medio e ben strutturato con un bel finale.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

