

Focaccia di Lenticchie all'aceto balsamico

(ricetta di Tiziana Gabrielli)

Dosi per una teglia da cm 30x36

Tempo di preparazione:

20 minuti per impasto

12 ore riposo in frigo

2 ore lievitazione

40 minuti cottura

Ingredienti:

150g Lenticchie in purea

300g Acqua

80g Pasta madre

300g farina tipo 0

100g Farina tipo 2

30g Olio

8g Sale

Emulsione

3 cucchiaini di acqua

3 cucchiaini di olio EVO

2 cucchiaini di aceto balsamico

Procedimento:

Per prima cosa lessare le lenticchie e una volta fredde pesarne 150g, aggiungere acqua q.b. (presa da quella prevista in ricetta) e frullare con il minipimer fino a ridurle in una purea finissima.

Nella ciotola della planetaria inserire: la farina il lievito spezzettato (a 4 ore dal rinfresco), la purea di lenticchie e cominciare a girare piano. Appena l'impasto comincia ad amalgamarsi iniziare ad aggiungere l'acqua a filo piano, per ultimo aggiungere il sale e far incordare. Quando la massa è incordata aggiungere sempre piano e a filo, l'olio e far assorbire. Il composto che otterremo è molto idratato quindi risulterà una massa morbida e molliccia. Versare la massa in una ciotola unta di olio, coprire con pellicola e mettere in frigo fino al giorno dopo. Il giorno seguente riprendere la massa dal frigo e farla acclimatare.

Una volta tornata a t.a. mettere il nostro impasto in una teglia unta d'olio e lasciare al caldo a lievitare fino al raddoppio (ci vorranno circa un paio d'ore). Al raddoppio accendere il forno a 200° e mentre questo arriva a temperatura, preparare l'emulsione. Al momento di infornare, spennellare la superficie della focaccia con l'emulsione e cospargere con aghi di rosmarino. Premere leggermente con i polpastrelli per creare delle fossette. Cuocere per circa 35/40 minuti. Una volta cotta estrarla dal forno e spennellare, da calda, nuovamente con l'emulsione.