

Focaccia

La **focaccia alla genovese**, in dialetto "a fùgassa", è una specialità tipica della cucina ligure, e la tradizione della sua antica preparazione è così radicata nei genovesi, che ha fatto diventare la focaccia alla genovese un presidio slow food. Le origini della vera focaccia alla genovese sono da ricercare nella notte dei tempi, tanto che viene preparata ormai in tutto il mondo, anche se è praticamente impossibile ricreare la sua fragranza e la sua bontà al di fuori del capoluogo ligure. La focaccia alla genovese deve essere alta mediamente due centimetri, croccante, morbida e friabile, mai gommosa, lucida d'olio (meglio se extravergine che ne amplifica lo spettro aromatico); alcuni, prima d'infornarla, usano bagnarla con una leggera spruzzata di vino bianco. Secondo il presidio Slow Food l'intero ciclo di lavorazione della focaccia alla genovese non dovrebbe essere inferiore alle otto ore, con una lievitazione quindi molto lunga. Noi ve ne proponiamo una versione un po' più veloce, ma lo stesso ottima.

Ingredienti:

Acqua 400 ml Farina manitoba (ricca di glutine) 600 gr
 Lievito di birra 25 gr Olio di oliva extravergine 40 ml Sale
 15 gr Zucchero 2 cucchiaini o 1 di malto

Preparazione:

Sciogliete il **sale** nell'acqua tiepida (1) e versatela nella



planetaria (2) (o in una qualsiasi altra ciotola se impastate a mano), versate anche il malto (3) (o, in alternativa, lo **zucchero**)



40 ml di **oliva**">olio di **oliva** (4); aggiungete metà della **farina** nella ciotola (5) e mescolate fino ad ottenere una pastella omogenea e piuttosto liquida (6).

Unite a questo punto il lievito di **birra** sbriciolato (7) e impastate per altri 2-3 minuti (8), dopodiché aggiungete la restante **farina** (9) ed impastate di nuovo fino ad ottenere un composto omogeneo (che risulterà piuttosto appiccicoso).



Versate 50ml di olio extravergine di **oliva** (10) sulla teglia per la cottura della focaccia, spolverizzate con pochissima **farina** un piano di lavoro e poneteci sopra l'impasto (11), poi lavoratelo qualche secondo per dargli forma rettangolare, ponetelo sulla teglia oliata e spennellate l'impasto con l'olio (12) presente nella teglia stessa e



mettetelo a lievitare per circa un'ora o un'ora e mezza a circa 30°, fino a che il suo volume sarà raddoppiato (potete accendere la luce del forno e mettere l'impasto a lievitare lì dentro con la porta chiusa). Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto per focaccia (13) e stendetelo su tutta la superficie della teglia (14), avendo cura di assicurarvi che al di sotto di esso vi sia ancora abbondante olio. Spennellate la superficie della focaccia di



olio (15) e cospargete con **sale** grosso, fate lievitare di nuovo a 30° per circa mezz'ora (16). Trascorsa la mezz'ora prendete l'impasto per focaccia e pressatelo con i polpastrelli delle dita, imprimendo decisamente nella **pasta** i caratteristici buchi che contraddistinguono la focaccia alla genovese (17-18),



A questo punto irrorate la focaccia con i restanti 50 ml di olio extravergine di **oliva** (19) e mettete di nuovo il tutto a lievitare (per l'ultima volta) per circa 30 minuti sempre a 30°.

E' ora di infornare la focaccia in forno già caldo a 200° per almeno 15 minuti, ma prima di farlo dovrete spruzzare la sua superficie con dell'acqua a temperatura ambiente (20); estraete la teglia dal forno e poi fate intiepidire la focaccia su una gratella prima di tagliarla (21).



Consiglio

I genovesi non fanno quasi mai la focaccia in casa, semplicemente perché è più buona quella comprata al forno; quest'ultimo infatti, è un fattore molto importante per la buona riuscita della focaccia alla genovese, e i forni casalinghi difficilmente riescono a raggiungere le temperature ottimali, che sono piuttosto alte. Quando infornerete la focaccia, fate attenzione quindi a tenere aperto il meno possibile lo sportello del forno per evitare inutili dispersioni di calore.

Curiosità



Per gustare la focaccia alla genovese esistono dei veri e propri riti, uno dei quali ci invita ad **assaporarla rovesciata** in modo che le papille gustative incontrino prima il sapore ardito del **sale**,

poi quello gentile dell'**olio** e, infine, quello rassicurante della **pasta**. Un modo tutto genovese di mangiare la focaccia, e che spesso fa inorridire i non genovesi, è quella di **inzupparla nel caffèlatte**... I genovesi DOC, riconoscono addirittura la qualità e la bontà di una focaccia proprio **gustandola in questo modo**.

Provate ad assaggiarla, e ne rimarrete piacevolmente colpiti!