



quattrochiacchierefraamiche.it

La Focaccia pugliese (calzone)

Ingredienti

Per l'impasto:

500 gr di farina di grano tenero tipo 0

325 gr di acqua tiepida

20 gr di olio EVO

11 gr di sale

2 cucchiaini di olio e.v.o.

2 gr di lievito di birra fresco (o 1/2 bustina di quello secco)

Per il ripieno:

5 cipolle medie

olio extravergine d'oliva q.b.

capperi sotto sale sciacquati

olive nere celline snocciolate

sale q.b.

olio e.v.o. q.b.

acqua q.b.

Per guarnire:

una manciata di pomodori ciliegini

sale q.b.

origano q.b.

Preparazione

Disponiamo la farina a montagnetta, al centro sciogliamo il lievito in un po' d'acqua tiepida e iniziamo ad amalgamare il tutto, idratiamo un po' per volta, sciogliamo il sale nella restante acqua, facciamolo assorbire, poi aggiungiamo i cucchiaini d'olio.

Impastiamo a lungo, sino ad ottenere una palla liscia e morbida.

Cospargiamola di farina, copriamola con un canovaccio e mettiamola a lievitare in un luogo asciutto e caldo per un paio d'ore.

Nel frattempo, prepariamo il ripieno. Peliamo le cipolle, affettiamole sottilmente, e facciamole appassire molto lentamente in abbondante olio. Aggiungiamo i capperi e le olive. Cuociamo per una mezz'ora sempre a fuoco dolce poi lasciamo intiepidire.

Dopo averla fatta riposare dividiamo l'impasto a metà, stendiamo una parte con il matterello e sistemiamola su una teglia tonda oliata. Versiamo il soffritto di cipolle, capperi e olive e copriamo con una seconda sfoglia di pasta.

Arrotoliamo i bordi e lasciamo lievitare per altri 20'. Intanto portiamo la temperatura del forno a 200°. Bagniamo con le mani la superficie della focaccia con un'emulsione di acqua e olio, aggiungiamo i pomodorini divisi a metà e schiacciamoli leggermente sulla superficie, aggiungiamo una spolverata di origano e inforniamo per 25', fino a che la superficie sarà dorata.

Prima di servire lasciamola intiepidire.

