Focaccia con cipolle di Breme



La cipolla di Breme è una novità assoluta per me. Grazie ad un collega che abita a Pavia (è lì che viene coltivata) sono venuta a conoscenza di queste cipolle giganti e dolcissime.Pensa leggevo addirittura che viene utilizzata per farne un dolce, io il mio primo utilizzo invece l'ho sperimentato con un'ottima focaccia! Inutile suggerirti l'impasto per pizza già pronto, se vuoi rendere il tutto semplice,veloce e…gustoso!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta (vedi anche "La pizza del sabato sera")

1. 500 gr di farina
2. Un panetto di lievito di birra
3. 1 cucchiaino colmo di sale fino

4. mezza scodella di acqua
5. mezza scodella di latte
6. burro q.b. per imburrare la teglia
7. cipolla di breme o quella che hai naturalmente!
8. salvia
9. rosmarino

★ PREPARAZIONE della PASTA ★

- In una tazzona da colazione metti metà acqua e metà latte
- scalda fino ad intiepidire
- sciogli nella scodella il panetto di lievito di birra
- aggiungi il sale
- In una zuppierona metti la farina, fai un buco al centro e rovescia poco alla volta il contenuto della scodella, continuando ad impastare (se risultasse appiccicoso sporcati le mani con un pò di farina)
- Quando hai ottenuto un impasto morbido, forma una palla , copri con uno strofinaccio e fai riposare fino al raddoppio del volume. Io normalmente preparo l'impasto verso le due del pomeriggio per cominciare a confezionare le teglie il pomeriggio verso le sei.

★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno al massimo
- taglia le cipolle a fettine sottili, fai appassire in una padella con poco olio, sale e qualche foglia di salvia
- Ora che l'impasto è pronto, imburra una teglia (uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)

- Con le mani, a mo’ di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro
- Fai i buchi, quelli classici della focaccia, farcisci con la cipolla, togliendo le foglie di salvia, aggiungi un filo d’olio e di sale, rosmarino.
- Inforna per almeno 15′, dipende dal forno

La focaccia con cipolle di Breme o di qualsiasi altro posto nel mondo è pronta!!!!! Buon appetito!






Pasticciamocongiusy