Focaccia barese

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di farina tipo W300
280 ml. di acqua
25 ml. di olio evo
13 gr. di sale
5 gr. di malto
10 gr. di di lievito di birra fresco
250 gr. circa di pomodorini
origano q.b.

Preparazione per 4 persone

Sciogliete il lievito in circa 180 ml. di acqua tiepida, setacciate sul piano di lavoro la farina a fontana con il malto, fate un incavo al centro e versate il lievito preparato, incorporando a mano a mano la farina intorno, procedete versando circa 15 ml. di olio, l'acqua rimasta (o quanta ne assorbirà l'impasto) unendo 12 gr. di sale; ricordatevi di preparare l'impasto diretto senza aggiungere sale e lievito contemporaneamente durante la lavorazione.
Lavorate l'impasto stendendolo e ripiegandolo a lungo per renderlo liscio e omogeneo.
Copritelo con un telo da cucina e fatelo riposare 10-15 minuti.
Pesate la pasta e suddividendola in pagnotte da 250 gr. copritele e lasciatele riposare ancora circa 30 minuti, stendete l'impasto nelle teglie leggermente unte con parte dell'olio, allargandolo dal centro verso i bordi con la punta delle dita, copritelo e fatelo riposare ancora circa 15-20 minuti.
Mescolate 25 ml. d'acqua con i rimanenti 5 gr. di sale in una ciotola e fateli sciogliere, unite il rimanente olio evo e distribuitelo uniformemente sulla superficie delle focacce.
Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà, strizzateli sopra la pasta con la parte tagliata verso l'alto, cospargete con l'origano.
Fate lievitare ancora 60-80 minuti a 25-26 gradi.

Trasferite le teglie in forno e fate cuocere le focacce per circa 15 minuti a 220-240 gradi.
Sfornatele e servitele.