Focaccia con pomodorini e origano

- Ingredienti

Per l’impasto

- 300 gr. di farina 00
- 200 gr. di farina Manitoba
- 300 gr. di acqua
- 20 gr. di sale
- 5 gr. di lievito di birra disidratato
- 25 gr. di olio d’oliva extra vergine
- 8 gr. di miele

Per condire

- 500 gr. di pomodori ciliegino
- 40 gr. di olio d’oliva extra vergine
- 3 gr. di origano secco
- 3 gr. sale grosso

Per preparare la focaccia con pomodorini iniziate a preparare l’impasto di base. Setacciate le farine nella ciotola della planetaria, unire il lievito disidratato e azionare la planetaria con il gancio montato. Lasciate mischiare le farine con il lievito e aggiungere anche il miele. A questo punto unire circa i 3/4 di acqua, versandola poco per volta. Una volta che il composto avra’ preso forma aggiungete il sale e unite anche l’acqua rimasta sempre lentamente. Quando l’impasto avra’ assorbito tutta l’acqua aggiungete l’olio a filo a poco a poco in modo da permettere alla massa di assorbirlo gradualmente, cosi da favorire lo sviluppo della maglia glutinica. Lavorate il composto nella planetaria per circa 15 minuti, quindi passatelo su un banco spolverizzato di farina. Procedete facendo delle pieghe all’impasto, prendendo le estremita e ripiegandole al suo interno. Dopo

di che formate una palla e mettetela in una bacinella precedentemente oliata. Quindi lasciate lievitare per un paio d’ore, coprendo la ciotola con della pellicola trasparente. Nel frattempo tagliate i pomodorini a meta’ e premeteli per fargli perdere i semi e il loro liquido. Quindi sbriciolate l’origano e tenete tutto da parte. Passate le due ore di levitazione l’impasto avra’ raddoppiato il suo volume. A questo punto oliate una teglia da 35×28 cm. e versatevi l’impasto, procedete stendendolo con le mani molto delicatamente. Una volta ricoperta tutta la superficie della teglia cospargete la focaccia con i pomodorini e irrorate con un filo di olio, quindi spargete anche il sale grosso. Per ultimo spolverate con l’origano e lasciate lievitare per altri 30 minuti. Passato questo tempo cuocete la focaccia con pomodorini e origano in forno preriscaldati a 190 gradi per 45 minuti.