

Focaccia con cipolle caramellate e mandorle

Pubblicato il 06 Ottobre 2017 | 14:38

Ingredienti:

Per l'impasto: 300 g di farina semi integrale Molino Vigevano, 200 ml di acqua, 6 g di sale fino, 9 g di olio extravergine d'oliva, 3 g di lievito di birra secco.

Per la farcitura: 200 g di cipolla rossa di Tropea, 20 g di zucchero di canna, 50 g di mandorle a lamelle.



Procedimento:

Per la focaccia: impastate la farina con il lievito e 180 ml di acqua. Lavorate quanto basta

per far assorbire tutta l'acqua, poi lasciate riposare per circa 10 minuti. Lentamente aggiungete l'acqua rimanente, il sale e infine l'olio. Lavorate l'impasto quanto basta per ottenere una massa liscia. Se avete difficoltà lasciate riposare l'impasto e successivamente applicate delle pieghe. Quando l'impasto sarà pronto, lasciatelo riposare per circa 20 minuti, dopodiché formate una palla non troppo tesa. Lasciate riposare fino al raddoppio in un luogo tiepido (circa 26°C) fino al raddoppio dell'impasto. Nel frattempo ungete una teglia del diametro di 26 cm. Quando l'impasto sarà visibilmente lievitato ponetelo nella teglia, ungetevi le mani con dell'olio e iniziate a schiacciare l'impasto con i polpastrelli, senza premere troppo. Cospargete di olio la focaccia e ponete nuovamente a lievitare fino a quando la pasta non avrà raggiunto i bordi della teglia. Preriscaldate il forno e cuocete a 200°C per circa 30 minuti.

Per le cipolle caramellate: affettate la cipolla a rondelle e cuocete assieme allo zucchero e una noce di burro per circa 25 minuti o comunque fino a quando non avranno preso la giusta colorazione. Se dovessero prendere colore troppo in fretta sfumate con del vino bianco.

Composizione: tagliate la focaccia a spicchi, guarnite con la cipolla caramellate e cospargete con le mandorle a lamelle. Per rendere ancora più sfiziosa questa focaccia potete aggiungere 200 g di salsiccia sfumata alla birra e 250 di broccoli cotti al vapore.