FOCACCIA CON BIETA



INGREDIENTI :

- BIETOLE FRESCHE 500G
- SCALOGNO Q.B.
- OLIO E.V.O.
- SALE Q.B.
- PEPERONCINO Q.B
- 500g DI FARINA
- 10g DI LIEVITO DI BIRRA
- 300g DI ACQUA
- 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO
- 10g DI SALE

PROCEDIMENTO : (fase 1)

Mettere l’impasto in una ciotola leggermente oliata, coprire con la pellicola trasparente e lasciarlo lievitare fino al raddoppio di volume.

PROCEDIMENTO: (fase 2)

Pulire e lavare bene la bietola. In un’ampia padella far scaldare l’olio con lo scalogno tritato (e il peperoncino), aggiungere la bietola e coprire con il coperchio per fa appassire (non c’è bisogno di aggiungere acqua perché la bietola ne rilascerà tanta), quando sarà un po’ appassita aggiungere il sale e continuare a cuocere per circa mezz’ora, poi spegnere e lasciare raffreddare.

PROCEDIMENTO : (fase 3)

- Dividere l’impasto della focaccia in due parti, stendere una parte con le mani su una teglia unta d’olio, bucherellare con la forchetta e mettere la bietola. Coprire con l’altra parte d’impasto allargato con le mani. Chiudere bene i bordi, bucherellare con la forchetta e spennellare la superficie con un’emulsione di acqua e olio.

PROCEDIMENTO : (fase 4)

- Dividere l’impasto della focaccia in due parti, stendere una parte con le mani su una teglia unta d’olio, bucherellare con la forchetta e mettere la bietola. Coprire con l’altra parte d’impasto allargato con le mani. Chiudere bene i bordi, bucherellare con la forchetta e spennellare la superficie con un’emulsione di acqua e olio.

PROCEDIMENTO : (fase 5)

- Infornare in forno preriscaldato a 220° per circa 30/ 40 minuti
- Togliere la focaccia dal forno, lasciarla raffreddare leggermente su di una grata prima di tagliarla e servirla.


GRAZIE DELLA VISIONE!