

FOCACCIA GENOVESE ALLE OLIVE



La focaccia classica di Genova, meglio conosciuta come focaccia alla genovese (in lingua ligure a fugàssa), è una specialità tipica della cucina ligure: sorta di pane piatto (al massimo 2 cm) si distingue perché, prima dell'ultima lievitazione viene spennellata con un'emulsione composta da olio extravergine d'oliva, acqua e sale grosso, la si può consumare già a colazione, come "rompi digiuno" nella mattinata o come aperitivo-antipasto.

È particolarmente gradevole se accompagnata con un buon bicchiere di vino bianco (o bianchetto - pron. [u bianchettu] in lingua ligure) che ne favorisce la digestione. I genovesi usano anche inzuppare la focaccia nel caffelatte come colazione.

La focaccia viene preparata nei forni di ormai diverse città italiane, ma risulta spesso differente da quella tradizionale genovese. A parere di molti, infatti, la vera focaccia alla genovese la si può apprezzare solo nelle città liguri e nei borghi dislocati lungo la riviera ligure. I buongustai sono soliti aspettare di acquistarla calda, appena uscita da una delle varie infornate che si succedono nella mattinata, come si usa per la farinata.

Il segreto della sua fragranza è costituito dalla qualità della farina e soprattutto dall'uso di olio extravergine d'oliva; camminando per strada la mattina, capita di sentire il profumo di focaccia, e il forno può trovarsi a due isolati di distanza. [[Fonte Wikipedia](#)]

//

Ingredienti

- 600gr di farina 00 (o meglio se di Manitoba)
- 400ml di acqua
- 10gr di sale fino
- Sale grosso q.b.
- 200gr di olive (verdi o nere a piacimento)
- 130ml di olio d'oliva
- 1 bustina di lievito di birra (o l'equivalente a cubetti)
- 2 cucchiaini di zucchero oppure 1 di malto

Preparazione

1. In un recipiente mettere lo zucchero (o il malto) 40ml di olio d'oliva ed il sale fino sciolto nell'acqua tiepida.
2. Aggiungere quindi 300gr di farina ed iniziare ad impastare finché non ne esce una pastella liquida ma omogenea (senza grumi).
3. Aggiungere il lievito ed impastare ancora per qualche minuto, dopodiché aggiungere i rimanenti 300gr di farina.
4. Impastare il tutto per qualche minuto in modo da far amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo ed appiccicoso.
5. Per togliere la caratteristica appiccicosa all'impasto spolverizzare un piano con della farina e passarvi l'impasto cercando di dargli anche una forma a panetto.
6. Mettere in una teglia da forno 50ml di olio e riporvi il panetto; spennellargli sopra l'olio presente sulla teglia e lasciarlo lievitare per circa 1 ora - 1 ora e mezza a circa 30°.
7. Stendere quindi l'impasto (che sarà raddoppiato di volume) sulla teglia in modo da coprirne tutta la superficie, stando attenti che ci sia sempre dell'olio sotto la pasta e anche sopra, ed aggiungervi del sale grosso su tutta la superficie. Lasciare quindi lievitare l'impasto per altri 30 min.
8. Premere poi con i polpastrelli sulla pasta senza bucarla in modo da creare le tipiche

fossette della focaccia.

9. Aggiungere le olive lavate sotto acqua, infilarle nei buchi creati in precedenza e coprire il tutto con l'olio d'oliva rimasto. Attendere quindi altri 30min.

10. Riscaldare il forno a 200° non ventilato e spruzzare dell'acqua per renderne umido l'interno; infornare la focaccia dopo averla spruzzata d'acqua per 15min.

11. Passati i 15min sfornare la focaccia in una gratella e lasciarla raffreddare prima di tagliarla.

