Focaccia alle noci

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	45 Min.
Tempo di riposo	2 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Pasta lievitata

500 g di farina semibianca

10 g di zucchero

15 g di lievito

150 g di yogurt

250 ml di acqua

Nella ciotola per impastare del robot da cucina versare farina, zucchero, lievito, yogurt e acqua e mescolare alla velocità 1 per 15 minuti.

10 g di sale

3 CM di olio d'oliva

Aggiungere il sale e impastare per 2 minuti a velocità superiore. Alla fine aggiungere l'olio e continuare a impastare per 3 minuti a velocità superiore.

Lasciar lievitare l'impasto nella ciotola per impastare coperto per circa 2 ore.

Noci al miele

50 g di miele

50 g di acqua

100 g di noci

1 pizzico di curcuma, macinata

1 pizzico di pepe di Cayenna, macinato

1 pizzico di pepe, macinato

1 pizzico di fior di sale

Scaldare acqua e miele in una pentola ampia. Non appena il miele è liquido, aggiungere le spezie e le noci e mescolare il tutto. Far ribollire mescolando continuamente fino a quando il miele non è caramellato e l'acqua completamente evaporata.

Disporre le noci sulla carta da forno in modo che non si tocchino e lasciarle asciugare. Cospargere di fior di sale.

Focaccia

3 CM di olio d’oliva	
2 CM di acqua	
un po’ di fior di sale	
	Mescolare 2 CM di olio d’oliva con l’acqua. Ungere la teglia con 1 CM di olio d’oliva, adagiarvi l’impasto e coprire con metà miscela di olio e acqua. Stendere delicatamente l’impasto con le mani fino a ottenere una focaccia spessa circa 2 cm.
	Lasciar lievitare la focaccia per circa 30 minuti a temperatura ambiente.
	(Pre)riscaldare la camera di cottura a 210 °C con Calore sopra/sotto umido
	Versare il resto della miscela di olio e acqua sull’impasto. Premere le noci caramellate con forza nell’impasto. Cospargere di fior di sale a piacere.
	Infilare la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.
	Infornare gli alimenti
	Calore sopra/sotto umido 210 °C per 15 Min.
1 CM di olio d’oliva	
	Spennellare la focaccia ancora calda con olio d’oliva, così assumerà una gradevole colorazione lucida.

Consigli

Si possono utilizzare anche noci al miele o salate acquistate.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019