

La focaccia di Pietra Focaià



- ✿ 500 gr di farina (quantità per 8 persone, dipende anche dallo spessore)
- ✿ 1 uovo
- ✿ 50 gr di Parmigiano grattugiato
- ✿ acqua tiepida
- ✿ 1 cartina di polvere lievitante istantanea da pizza (non lievito di birra!)
- ✿ olio extravergine di oliva
- ✿ sale (quanto basta...quanto basta?..diciamo mezzo cucchiaino da caffè)



Su una spianatoia versare la farina come fosse una montagna: fare una buchetta e mettere un uovo, 2 cucchiari di olio, 50 gr di parmigiano e aggiungere poco a poco l'acqua tiepida quanto basta per un impasto morbido (né secco, né troppo acquoso).

Impastare a lungo, fino a che tutti gli ingredienti si trasformino insieme in una pasta.

Ci vuole pazienza per fare una torta morbida e gustosa.

Nell'impastare con buona forza delle braccia, è utile spolverare un pizzico di farina per impedire all'impasto di non attaccarsi.

Con un mattarello spianare fino ad ottenere un disco dello spessore di un centimetro circa. Con queste dosi puoi ricavare anche 2 dischi un po' più sottili.

Appena hai steso la torta, usa la forchetta per bucala su vari punti: serve a non farla bruciare.

Puoi mangiarla tagliandola a spicchi e dividendo ogni spicchio a metà. Dentro: dall'affettato ai formaggi, alla Nutella e...chi più ne ha, più ne metta!!! A Perugia: erba cotta e "SALCICCE"!!!



Trucco!

Quando vuoi sapere se il testo in ghisa è caldo al punto giusto, basta metterci sopra un pizzico di farina: se si imbrunisce, puoi mettere la torta a cuocere; se diventa troppo scuro, togliilo dalla fiamma e aspetta 3 minuti



Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!