

Focaccia semintegrale allo yogurt con speck!

Eccomi a casa 2 giorni dopo la presentazione del libro, ancora frastornata, ma contenta!

Se volete vedere qualche foto della serata vi rimando al sito ([QUI](#)), questa invece è una delle focacce che ho preparato per l'occasione, non è tratta dal libro come le altre e per questo mi faceva piacere pubblicarla.

Ottimi sono stati anche i pani, tratti dal libro questa volta, che lo chef Giuliano Esposito di Eataly ha preparato come accompagnamento al menù di quella sera. E' stato veramente bravo perché, anche se neofita della materia, ha preparato degli ottimi prodotti tra il pane al grano saraceno, i grissini e le focacce.... ne ho assaggiato qualche pezzetto e sono stata molto contenta del risultato oltre al fatto di essere felice che qualcun'altro abbia realizzato una mia ricetta :-). E' una cosa che mi fa tanto strano, peccato non averli potuti immortalare!!

Bene, si è concluso anche questo capitolo e ora si volta pagina :-)

FOCACCIA SEMINTEGRALE ALLO YOGURT CON SPECK

 **Per una teglia rettangolare 28×34 cm.**

120 g di pasta madre (attiva)

420 g di farina di frumento semintegrale (tipo "2")

200 g di acqua

125 g di yogurt bianco

6 g di malto di riso

12 g di sale

14 g di olio extravergine di oliva

100 g di speck affumicato

Finitura

sale grosso, pepe nero e olio extravergine di oliva

La sera prima, fare il [rinfresco](#) alla pasta madre. L'indomani prenderne 120 g e metterla in una terrina capiente, aggiungere l'acqua tiepida, lo yogurt, il malto di riso e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere la farina, il sale e mescolare. Aggiungere l'olio emulsionato con qualche cucchiaino di acqua presa dal totale della ricetta e mescolare ancora. Passare tutto sulla spianatoia e impastare [energicamente \(vedi video\)](#) per una quindicina di minuti. Dopo i primi minuti, quando ancora l'impasto non è omogeneo aggiungere lo speck tagliato a dadini e continuare ad impastare. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodiché sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora. Prendere l'impasto appiattirlo con le mani o con

il mattarello e stenderlo nella teglia imburrata, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 3-4 ore fino a che diventi bella gonfia. Prima di infornare, spennelare la focaccia con l'olio extravergine di oliva, fare delle fossette con le dita e spolverare con sale grosso e il pepe nero. Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 25-30 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.

Wholemeal & yogurt focaccia with bacon!



🥄 For a rectangular baking pan of 28×34 cm.

120 g of sourdough (active)
420 g wholemeal wheat flour
200 g of water
125 g plain yogurt
6 g of rice malt
12 g of salt
14 g of extra virgin olive oil
100 g smoked bacon

Garnish

coarse salt, black pepper and extra virgin olive oil

The night before, make the [refresh](#) to sourdough. The next day take 120 g and put it in a large bowl, add warm water, yogurt, malt rice and with a fork dissolve the yeast well until everything is liquid, then add the flour, salt and mix.

Add the oil emulsified with a tablespoon of water taken from the total recipe and mix again. Put everything on the pastry board and knead [vigorously](#) ([see video](#)) for about fifteen minutes. After the first few minutes, when the mixture is not yet smooth add the diced bacon and continue to knead. Form a ball, cover with a damp cloth or with plastic wrap and let rise for 2 hours, then deflate the dough to obtain a rectangle, and proceed to the fold. Fold one on both sides, right and left, a third of the overall rectangle, turn 90° and repeat,

cover and let stand for 1 hour. Take flatten the dough with your hands or a rolling pin and spread in buttered pan, cover with plastic wrap and let rise for 3-4 hours until it becomes pretty swollen. Before baking, brush the focaccia with olive oil, form the pits with your fingers and sprinkle with coarse salt and black pepper. Bake in preheated oven at 200°C for 25-30 minutes. Remove from the oven and let cool on a rack before serving.
