

Focaccia ai fichi con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 350 g di farina di cereali misti
- 200 ml di acqua
- 80 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 9 g di lievito di birra fresco
- 2 fichi neri
- Rosmarino
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida. Su un piano da lavoro, fate la fontana con la farina e il Pecorino Toscano DOP grattugiato, aggiungete al centro il lievito sciolto e 30 g di olio e iniziate a impastare.

Aggiungete gradualmente altra acqua e 8 g di sale e continuate a impastare per 10 minuti. Mettete l'impasto in una ciotola unta di olio, coprite e fate riposare per una notte.

La mattina seguente, ungete con olio EVO una teglia da 28 cm di diametro, rovesciatevi delicatamente l'impasto, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in forno spento fino al raddoppio dell'impasto. A quel punto, togliete la teglia dal forno e preriscaldatelo a 200 °C.

Pulite i fichi con un panno umido, tagliateli a fettine sottili senza sbucciarli e sistemati sulla superficie della focaccia, aggiungendo anche il rosmarino, un altro po' d'olio e qualche pizzico di sale.

Infornate per circa 20 minuti, o comunque fino a che la focaccia non diventerà dorata e croccante.

Sfornate e servite la focaccia calda o tiepida.

(Miria Onesta del blog 2 Amiche in Cucina)