



FOCACCIA ALLA ZUCCA

Con salsiccia
di Chiarapassion

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

- 600 g di purea di zucca (1Kg da cruda con buccia)
- 700 g di farina 0 per pane o pizza oppure
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 5 g di lievito di birra secco o 15 g di lievito di birra fresco (leggi note)
- 14 g di sale
- rosmarino q.b.
- sale in fiocchi o granelli
- Salsiccia a piacere

**TEMPO DI
PREPARAZIONE: 20 MIN +
LIEVITAZIONE
TEMPO DI COTTURA: 25
MINUTI CIRCA**

1. Lavare, sbucciare e tagliare la zucca a cubetti, metterla in una teglia coperta con carta forno. Condire con un filo di olio, sale, rosmarino e peperoncino se piace. Cuocere e al microonde massima potenza per 10 minuti fino a quando è morbida oppure in forno a 180° per circa 25-30 minuti. Una volta cotta riducetela in purea con il mixer. Mescolare la farina con il lievito, 2 cucchiaini di olio e la purea di zucca. Impastare con le mani o in planetaria, unire anche il sale. Impastare fino ad ottenere un impasto morbido, ben amalgamato e liscio.
2. Far lievitare nel forno spento con la luce accesa in una ciotola unta coperta con pellicola alimentare, deve triplicare di volume. Oliare bene la teglia, mettete al centro l'impasto, aspettate 2 minuti e stendere l'impasto usando i polpastrelli unti. Con queste dosi potete fare 1 focaccia grande usando la teglia grande del forno oppure 2 teglie 30x22 cm.
3. Condire con olio, sale in scaglie e rosmarino e salsiccia cruda sgranata. Fate lievitare in teglia almeno 40 minuti ben coperta. Infornate in forno preriscaldato a 210° 15 minuti parte bassa del forno e 8-10 minuti parte centrale