



# L'IDEA GOLOSA

DI @LORSOINCUCINA

## FOCACCIA ESTIVA CON PESCHE E TIMO

### Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti per una teglia di focaccia (35x35 cm)

400 g farina manitoba

400 g farina 00

15 g di sale

10 g di zucchero

3 g di lievito di birra disidratato oppure 10 g di lievito di birra fresco

550 ml di acqua a temperatura ambiente

50 ml di olio di oliva

2 pesche gialle

Timo qb

**Se impasti con la planetaria:** metti nella ciotola le farine ed il lievito, aggiungi l'acqua ed aziona la planetaria. Aggiungi lo zucchero, e l'olio a filo, pian piano fino a farlo incorporare completamente. Infine aggiungi il sale. Lavora l'impasto per circa 15 minuti, fino a che si sarà incordato al gancio e staccato dalle pareti.

**Se impasti a mano:** procedi con la classica fontanella ed impasta finché non otterrai una palla liscia.

Rovescia l'impasto su una spianatoia oleata. Stendilo allargandolo a forma di rettangolo. Adesso inizia a fare delle pieghe a portafoglio, vai avanti a fare le pieghe per circa un minuto. Questo procedimento è importante per la buona riuscita della focaccia. Riponi l'impasto in un contenitore ermetico abbastanza capiente. Fai riposare per due ore in un luogo asciutto. Trascorse le due ore, sgonfia l'impasto e fai ancora delle pieghe (4 andranno bene). Fai lievitare ancora mezz'ora. Trascorsa la mezz'ora ungi la teglia e stendi l'impasto allargandolo con i polpastrelli. Fai lievitare in forno spento per ancora un'ora. Taglia le pesche a spicchi e distribuisci sull'impasto facendo una leggera pressione. Cospargi con timo a piacere ed irrori con olio extravergine d'oliva.

Inforna a 200° gradi in forno ventilato, mettendo nella parte più bassa del forno una ciotola piena di acqua, così che possa creare vapore. Fai cuocere per 20/25 minuti. Dovrà risultare croccante sopra e nella parte sotto dovrà essere dorata. Un accompagnamento perfetto può essere prosciutto crudo e burrata.