

Focaccia con Prugne della California, prosciutto e rosmarino

Tempi di cottura:	25 minuti
Porzioni:	4 porzioni
Preparazione:	30 min + 1 ora circa di lievitazione
Ingredienti:	7,5 gr di lievito di birra 235 ml di acqua tiepida 5 gr di sale kosher 175 g di prugne della California 75 g di feta a pezzetti 1 rametto di rosmarino 75 g di pomodori ciliegini tagliati 15 gr di semi di finocchio messi a bagno in 60 g d'acqua 30 g di miele 270-400 gr di farina integrale 60 ml di olio d'oliva 2 fette di prosciutto crudo 35 g di aglio leggermente tritato



Preparazione:

1. In una ciotola di medie dimensioni, mescolare il lievito e il miele nell'acqua tiepida e lasciate riposare per 10 minuti fino a quando non inizierà a formarsi una leggera schiuma.
2. Aggiungere metà dell'olio d'oliva e i semi di finocchio.
3. Dopodiché unire la farina e il sale in una ciotola capiente.
4. Versare lentamente l'impasto liquido e mescolarlo insieme agli ingredienti secchi fino a incorporarli bene.
5. Impastare fino a quando il composto non si staccherà dalle pareti della ciotola (iniziare con 300 g circa di farina e aggiungere se necessario fino a un massimo di 450 g)
6. Impastare delicatamente fino a ottenere un impasto omogeneo.
7. Mettere la pasta in una ciotola ben oliata e ricoprirne la superficie con altro olio d'oliva.
8. Coprire con la pellicola e conservare in un luogo caldo (per esempio all'interno di un forno non riscaldato con la luce accesa).
9. Lasciare lievitare per un'ora o finché il panetto non sarà raddoppiato.

10. Stendere delicatamente l'impasto in una teglia di 30 cm circa. Aiutandosi con la punta delle dita formare delle piccole fossette. Dopodiché aggiungere la feta, metà del rosmarino, il prosciutto, le Prugne della California e metà dell'aglio premendo delicatamente.
11. Coprire leggermente la teglia e lasciare riposare per 15 minuti in modo tale da far crescere ancora l'impasto.
12. Preriscaldare il forno a 230 °C
13. Condire generosamente l'impasto con olio d'oliva, sale e pomodorini.
14. Posizionare la teglia al centro del forno e cuocere per 15-18 minuti, fino a quando non sarà ben dorata. Diminuire la temperatura del forno a 220 °C.
15. Aggiungere alla focaccia il rosmarino e l'aglio rimanenti e cuocere per altri 5 minuti.