

Antipasti

## Focaccia (fügassa) alla genovese

 Difficoltà:  
media

 Preparazione:  
180 min

 Cottura:  
15 min

 Dosi per:  
6 persone

 Costo:  
basso



### Ingredienti

Sale 15 g

Lievito di birra 25 g

Farina manitoba (o farina ricca di glutine) 600  
gr

Acqua 400 ml

Zucchero 2 cucchiaini o 1 di malto

Olio di oliva extravergine 140 ml

### INGREDIENTI

Sale grosso q.b.

La focaccia alla genovese, in dialetto "a fùgassa", è una specialità tipica della cucina ligure, e la tradizione della sua antica preparazione è così radicata nei genovesi, che ha fatto diventare la focaccia alla genovese un presidio slow food.

Le origini della vera focaccia alla genovese sono da ricercare nella notte dei tempi, tanto che viene preparata ormai in tutto il mondo, anche se è praticamente impossibile ricreare la sua fragranza e la sua bontà al di fuori del capoluogo ligure.

La focaccia alla genovese deve essere alta mediamente due centimetri, croccante, morbida e friabile, mai gommosa, lucida d'olio (meglio se extravergine che ne amplifica lo spettro aromatico); alcuni, prima d'infornarla, usano bagnarla con una leggera spruzzata di vino bianco.

Secondo il presidio Slow Food l'intero ciclo di lavorazione della focaccia alla genovese non dovrebbe essere inferiore alle otto ore, con una lievitazione quindi molto lunga. Noi ve ne proponiamo una versione un po' più veloce, ma lo stesso ottima.

### Preparazione



Sciogliete il sale nell'acqua tiepida (1) e versatela nella planetaria (2) (o in una qualsiasi altra ciotola se impastate a mano), versate anche il malto (3) (o, in alternativa, lo zucchero)



40 ml di olio di oliva (4); aggiungete metà della farina nella ciotola (5) e mescolate fino ad ottenere una pastella omogenea e piuttosto liquida (6).



Unite a questo punto il lievito di birra sbriciolato (7) e impastate per altri 2-3 minuti (8), dopodiché aggiungete la restante farina (9) ed impastate di nuovo fino ad ottenere un composto omogeneo (che risulterà piuttosto appiccicoso).



Versate 50ml di olio extravergine di oliva (10) sulla teglia per la cottura della focaccia, spolverizzate con pochissima farina un piano di lavoro e poneteci sopra l'impasto (11), poi lavoratelo qualche secondo per dargli forma rettangolare, ponetelo sulla teglia oliata e spennellate l'impasto con l'olio (12) presente nella teglia stessa e mettetelo a lievitare per circa un'ora o un'ora e mezza a circa 30°, fino a che il suo volume sarà raddoppiato (potete accendere la luce del forno e mettere l'impasto a lievitare lì dentro con la porta chiusa).



Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto per focaccia (13) e stendetelo su tutta la superficie della teglia (14), avendo cura di assicurarvi che al di sotto di esso vi sia ancora abbondante olio. Spennellate la superficie della focaccia di olio (15)



e cospargete con sale grosso, fate lievitare di nuovo a 30° per circa mezz'ora (16). Trascorsa la mezz'ora prendete l'impasto per focaccia e pressatelo con i polpastrelli delle dita, imprimeo decisamente nella pasta i caratteristici buchi che contraddistinguono la focaccia alla genovese (17-18),



a questo punto irrorate la focaccia con i restanti 50 ml di olio extravergine di oliva (19) e mettete di nuovo il tutto a lievitare (per l'ultima volta) per circa 30 minuti sempre a 30°.

E' ora di infornare la focaccia in forno già caldo a 200° per almeno 15 minuti, ma prima di farlo dovrete spruzzare la sua superficie con dell'acqua a temperatura ambiente (20); estraete la teglia dal forno e poi fate intiepidire la focaccia su una gratella prima di tagliarla (21).

---

### *Conservazione*

---

Conservate la focaccia alla genovese a temperatura ambiente, magari sotto una campana di vetro, per due giorni al massimo.

---

### *Curiosità*

---

Per gustare la focaccia alla genovese esistono dei veri e propri riti, uno dei quali ci invita ad assaporarla rovesciata in modo che le papille gustative incontrino prima il sapore ardito del sale, poi quello gentile dell'olio e, infine, quello rassicurante della pasta. Un modo tutto genovese di mangiare la focaccia, e che spesso fa inorridire i non genovesi, è quella di inzupparla nel caffèlatte... I genovesi DOC, riconoscono addirittura la qualità e la bontà di una focaccia proprio gustandola in questo modo.

Provate ad assaggiarla, e ne rimarrete piacevolmente colpiti!

---

## *Consiglio*

---

I genovesi non fanno quasi mai la focaccia in casa, semplicemente perchè è più buona quella cotta dal panettiere nel forno a legna, che raggiunge temperature altissime, ottimali in questo caso. Quando la infornate, quindi, cercate di tenere aperto lo sportello il meno possibile, per evitare inutili dispersioni di calore.