

Focaccine svedesi di segale

Queste focaccine molto aromatiche possono essere cotte sia in padella che in forno: nel primo caso saranno più secche, nel secondo morbide. Forse vale la pena utilizzare entrambi i metodi di cottura.



Foto @alcibocommestibile.com

Tempo di preparazione: 170 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Ingredienti (per 30 focaccine) :

- 1 cucchiaino di semi di anice
- 1 cucchiaino semi finocchio
- 1 cucchiaino e mezzo di sale
- 50 g burro
- 250 ml latte
- 5 g lievito
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiari di zucchero
- 140 g farina di segale
- 280 gr di farina di manitoba + quella per il piano di lavoro
- 300 g patate (pesate e crudo senza buccia) calde appena bollite

Preparazione:

In un mortaio pestare i semi di anice e di finocchio

Far fondere il burro, unire il latte, il miele e lo zucchero, i semi e fare in modo che arrivi a una temperatura di circa 38°C.

Versare sul lievito sbriciolato e mescolare. Poco alla volta unire meta' farina di segale e tanta farina di manitoba quanta ne è necessaria a formare un panetto che faremo lievitare per almeno 1 ora e comunque fino al raddoppio.

Intanto mettiamo a lessare le patate e schiacciamole.

Trascorso il tempo di lievitazione, uniamo le patate schiacciate e unire le farine restanti, formare

un panetto liscio, dividerlo in palline medie (circa 20 pezzi), disporle su un piano e metterle a lievitare per almeno 30-40 minuti coperte.

Cuocere come una piadina in una padella antiaderente calda fino a che prenderanno un po' di colore. In alternativa dategli la forma tonda di focaccina e fateli cuocere in forno, pennellati con un po' di burro, per circa 10 minuti a 180°C.