

KNACKE BRÖD

(Focaccine di segale)

Queste focaccine molto aromatiche fanno parte delle antiche tradizioni gastronomiche svedesi che si tramandano da secoli. Possono essere cotte sia in padella che in forno: nel primo caso saranno più secche, nel secondo morbide.



Tratta da www.alcibocomestibile.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 cucchiaini di zucchero
- 140 g farina di segale
- 280 gr di farina di manitoba + quella per il piano di lavoro
- 300 g patate (pesate a crudo senza buccia)

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 metà 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 delle dimensioni.

Nel frattempo lessare le patate e schiacciarle ancora calde.

Trascorso il tempo di lievitazione, unire le patate schiacciate e 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 date la forma tonda di focaccina e fatele cuocere in forno, pennellate con un po' di burro, per circa 10 minuti a 180°C.