

Focaccia zucca e rosmarino – vaporiera



Ingredienti:

200 g zucca pulita

230 g farina grani antichi

2 g lievito granulare per pane

5 g sale

1 cucchiaio olio evo

rosmarino

Cuoci a vapore la zucca, lascia raffreddare poi frulla.

Metti in una ciotola la zucca frullata e forma un impasto con la farina di grani antichi, il lievito, sale, olio evo aromatizzato al rosmarino. Lascia lievitare finché raddoppia di volume.

Stendi l'impasto con le mani sulla carta forno posata nella vaporiera. Lascia lievitare altri 40 minuti poi condisci con un'emulsione olio evo e acqua, aghi di rosmarino.

Copri con MC e cuoci a fiamma alta finché arriva ad ebollizione, poi a fiamma bassa 25 minuti. Lascia riposare coperto 5 minuti.

Eliza Sestov