



Focaccia con uva nera, un'appetitosa dolcezza

Quale miglior dolce da proporre all'inizio dell'autunno se non una focaccia da servire calda, sia per adulti che per bambini?



Focaccia con uva nera (Foto © Rita Mighela).

La **focaccia con uva nera** è gustosa e genuina, leggera in quanto priva di grassi animali e con pochi zuccheri, tutte caratteristiche che la rendono la merenda perfetta per adulti e bambini.

La tradizione legata a questa preparazione **con l'uva** arriva dalla Toscana e precisamente dal Chianti dove, in tempo di vendemmia, è usanza servire la **schacciata con l'uva alla fiorentina**, che prevede **uva canaiola**, dell'omonimo vitigno impiegato per la produzione del Chianti. Tradizione imitata e rivisitata ormai in tutta Italia.

La nostra ricetta non ha la pretesa di essere la versione originale, ma è proposta come **focaccia dolce a base d'uva**. Squisita calda, appena fatta, può essere consumata anche fredda, purché in giornata, poiché tende a risentire dell'umidità rilasciata dalla frutta.

Si consiglia l'**utilizzo di una qualità ad acino piccolo**, come l'uva fragola, il moscato d'Amburgo e, naturalmente, la canaiola, se reperibile.

Ricetta della Focaccia con uva nera per 4 persone

Si suggerisce l'uso di una teglia con diametro di 24 cm.

Ingredienti per l'impasto

- 300 grammi di farina di grano tenero tipo 0
- 180 ml di acqua
- 3 grammi di lievito di birra fresco (oppure 70 g di pasta madre rinfrescata)
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di sale fino (6 grammi)

Ingredienti per la farcitura

- 400 grammi di uva nera (fragola, canaiola, moscato)
- 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
- 2 cucchiai di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero a velo per guarnire
- Olio per ungere la teglia

Preparazione

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida, oppure la **pasta madre** nell'acqua a temperatura ambiente, aggiungere il miele e mescolare. Setacciare la farina e aggiungere l'acqua, impastare per circa 15 minuti, sino ad incordatura. Unire il sale inumidito con poche gocce d'acqua e lavorare il composto per altri 5 minuti circa. Coprire con un panno e far riposare per 30 minuti.

Lavorare ancora la pasta, creando delle pieghe di rinforzo, coprire con una ciotola capovolta e far riposare per altri 30 minuti. Ripete il procedimento delle pieghe e trasferire in una ciotola, dove si lascerà lievitare sino al raddoppio del volume. I tempi variano in base al lievito impiegato, si calcolino circa 4 ore per lievito di birra e 6 ore per la pasta madre, tenendo presente che influirà anche la temperatura dell'ambiente domestico.

Rimettere l'impasto lievitato sulla spianatoia infarinata, dividere in due parti uguali, lavorare velocemente per pochi minuti, creando 2 panetti. Coprire e far lievitare ancora per 30 minuti.

Nel frattempo preparare l'uva. Lavare e tamponare con un canovaccio, se i semi vi disturbano, dividere gli acini a metà ed eliminarli. In una ciotolina mescolare lo zucchero con la cannella.

Stendere i panetti schiacciando delicatamente con le mani, trasferirne uno sul fondo della teglia unta con un goccio d'olio. Spennellare la pasta con un cucchiaino d'olio, evitando il bordo, distribuirvi la metà dell'uva, metà dello zucchero e ricoprire con l'altro disco di pasta. Premere i bordi e sigillare con cura.

Sistemare l'uva rimasta sulla superficie, premendo leggermente per far affondare un po' gli acini. Completare con l'olio restante, spennellando bene la pasta, quindi spolverizzare con lo zucchero rimasto e coprire la teglia con carta stagnola.

Infornare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti, quindi eliminare la carta alluminio e proseguire la cottura per altri 10/15 minuti. Sforare quando la pasta è ben cotta e la superficie dorata, valutando tempi e temperatura anche in base alle caratteristiche del proprio forno.

Spolverizzare con zucchero a velo e servire calda, oppure tiepida. Buon appetito!

Data di creazione

10/10/2017

Autore

rita-mighela