

FOCACCIA ALLE CASTAGNE E NOCI CON LARDO TRENINO

Ingredienti:

500 g di farina 00
1,6 kg di farina 7 cereali
400 g di farina di castagne
300 g di noci tritate
28 g di lievito secco
50 g di zucchero
50 g di sale
1,5 l di acqua
200 ml di olio EVO
Lardo trentino a piacere



Preparazione:

Mescolare le due farine, unire il lievito, lo zucchero e l'olio EVO sciolti nei 2 litri d'acqua a 36°. Impastare per qualche minuto, unire le noci e il sale e lasciare riposare l'impasto per circa 5 minuti. Stendere l'impasto dentro una teglia precedentemente unta con abbondante olio EVO. Schiacciarlo delicatamente con le dita. Lasciarlo lievitare in forno a 50° sino al raddoppio del volume. Cuocere a 180° per circa 30/35 minuti. Tagliare quindi a tranci e servire con il lardo trentino.

