

Focaccia è un termine che deriva dal latino classico *focacius* e quindi da *focus*, *focolare*, *cotto al focolare*. La focaccia ha origini antichissime, le sue ricette sono innumerevoli ed è impossibile rintracciarne l'origine. La focaccia novese, simile a quella genovese, è diffusa in tutto l'arco appenninico.

Oltre che a Novi Ligure, ove ne è stato tracciato il metodo di produzione con un apposito disciplinare, è molto conosciuta anche in tutta la provincia di Alessandria.

The name focaccia is derived from the classic Latin word *focacius*, so from *focus*, *hearth*, *hearth-baked*. Focaccia has ancient origins, there are innumerable recipes and it is impossible to trace its exact origin. Novi Focaccia, similar to Genoese Focaccia, is widespread all over the Apennines. Besides Novi Ligure where guidelines have been laid down for production methods, it is well known across the province of Alessandria.

Focaccia novese Flatbread Novi style



INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di farina "00"
- 30 g di lievito di birra (alcuni impiegano in aggiunta anche della pasta madre per aumentare la spinta lievitativa)
- 50 g di olio d'oliva extravergine (più quello impiegato nella pennellatura)
- 20 g di sale - 50 cl d'acqua
- 40 g di strutto di maiale e poco estratto di malto

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, impastare la farina con gli altri ingredienti, eccetto sale e olio, per 15 minuti; lasciate riposare l'impasto per altri 15 minuti, piegarlo alcune volte e distribuirlo nelle teglie ungendolo e lasciandolo lievitare ancora per 15 minuti. Dopo averla stirata e bagnata con acqua salata e olio nelle teglie, la si lascia nuovamente riposare per mezz'ora.

Si bagna infine la superficie della focaccia con acqua salata e olio e si praticano delle pressioni con i polpastrelli delle dita formando numerosi alveoli. Si infornano le teglie alla temperatura di 230°C per circa 20 minuti e appena sfornate si bagna nuovamente con olio di oliva.

La focaccia novese deve essere morbida, croccante in superficie, friabile e sottile.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg "00" flour
- 30 g fresh yeast (some cooks also add starter yeast to boost leavening)
- 50 g extra virgin olive oil (and a little extra for brushing)
- 20 g salt
- 50 cl water
- 40 g of lard and a little malt extract

PREPARATION

Dissolve the yeast in a little warm water. Mix the flour with the other ingredients, except the oil and salt and knead for 15 minutes. Leave the dough to stand for another 15 minutes. Fold the dough a few times then divide between rectangular baking trays and leave to rise for further 15 minutes. After stretching the dough onto the baking trays sprinkle with salted water and oil, leave to stand for another half an hour. Sprinkle the surface of the focaccia with salted water and oil; make dimples in the dough using your fingertips. Bake at a temperature of 230°C for about 20 minutes and sprinkle with olive oil as soon as you remove the trays from the oven.

This focaccia should be thin, crumbly and soft, and crispy on the surface.



- GAVI DOCG



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

| | |
|-------------|---------|
| Kcal | |
| Kcal | 705,9 |
| Carboidrati | |
| Carbs | 125,1 g |
| Proteine | |
| Protein | 20,7 g |
| Grassi | |
| Fat | 17,5 g |