magimix

TORTA FOCACCIA ALLE CIPOLLE

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 1 ora(e) 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 400 g di patate - 750 g di cipolle bianche - ¾ cubetto di lievito di birra fresco - oppure 7 g di lievito secco - 400 g di farina 00 - 100 g di pecorino romano grattugiato - 4 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - sale e pepe dal macinino

1. Mettere 500 ml d?acqua nel contenitore di metallo ed inserire il cestello vapore. Mettere le patate medio/piccole lavate con la buccia nel cestello, con il programma VAPORE per 40 minuti. Appartarle e lasciarle raffreddare.

2. Inserire la bacinella trasparente. Sbucciare le cipolle, tagliarle in 2 pezzi e ed affettarle con il disco affetta 2 mm nella bacinella media con il programma ROBOT. Appartarle.

3. Sbucciare le patate raffreddate, schiacciarle con una forchetta. Mettere il lievito e 100 ml di acqua nel contenitore di metallo e lanciare il programma PANE/ BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aggiungere le patate schiacciate, la farina, un pizzico di sale e premere il tasto Auto. Bisogna ottenere un impasto soffice ma compatto. Se troppo colloso aggiungere farina e lavorarlo a mano per aumentare la consistenza. Mettere a lievitare 1 ora e 30 minuti in una ciotolagrande, cosparsa di farina e coperta con un panno o con pellicola trasparente.

4. Ripulire il contenitore di metallo, mettere dentro le cipolle affettate, aggiungere 2 cucchiai di acqua ed avviare la cottura ESPERTO 30 minuti/velocità 1A/ 95°C. Far asciugare il liquido e colorire le cipolle con il programma ESPERTO 10 minuti (o più)/ velocità 1A/120°C, senza il tappo. Mettere da parte e lasciar

raffreddare.

5. Una volta raffreddate le cipolle incorporare 80 g di pecorino grattugiato, 3 cucchiai d?olio extra vergine ed amalgamare il tutto a mano con un cucchiaio.

6. Dividere l?impasto lievitato in 2 parti, una di 2/3 e l?altra di 1/3. Con le mani unte di olio d?oliva distendere la parte più grande d?impasto in una teglia da forno, in precedenza unta d?olio, rialzandola leggermente sui bordi. Distribuire la preparazione con le cipolle in modo uniforme e ricoprire con la restante parte di impasto distendendolo uniformemente. Ungere la superficie con un po? d?olio, cospargere il pecorino rimasto ed aggiungere il pepe macinato al momento ed il sale.

7. Cuocere per 20 minuti in forno preriscaldato a 240°C (term. 8) o sino a che la superficie sia dorata. Verificare la cottura con uno stuzzicadenti. Servire tiepida o anche fredda.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016