Focaccine 3 gusti

Esubero lievito madre… come lo smaltisco, cosa mi posso inventare?!

FOCACCINE!

Inizio ad impastare e tra un po’ di farina e un goccio d’acqua, mi viene in mente di farle in 3 diversi gusti diversi… quali?

Ecco la ricetta

Ingredienti:

- 320 gr lievito madre non rinfrescato
- 150 gr farina (io in questo caso di tritordeum)
- 60 gr acqua
- 1 cucchiaio di olio
- 1 pizzico di bicarbonato
- sale
- rosmarino
- pesto
- salsa di peperoncino calabrese

Procedimento:

Inizio ad impastare il lievito, la farina, l’olio, il bicarbonato e il pizzico di sale. Lavoro fino ad ottenere un bell’impasto morbido e liscio, lo separo in 3 parti uguali.

Aggiungo ad un pezzetto di pasta un paio di cucchiaini di pesto e ad un altro 2 cucchiaini di salsa di peperoncino e lavoro, ovviamente separatamente, fino a che sia tutto ben amalgamato.

Stendo ora le 3 paste e ne ricavo dei dischetti che dispongo sulle placche con della carta da forno sotto.

Sui dischi di pasta non aromatizzata spolvero un po’ di sale e un po’ di rosmarino secco, mentre sulle pizzette aromatizzate aggiungo ancora sopra una punta di peperoncino o pesto a seconda della pasta e lascio lievitare per almeno 3-4 ore o fino a quando non saranno raddoppiate.

Cucino in forno caldo per circa 15-20 minuti a 200°

Deliziose!