



# FOCACCIA DI CANNELLINI AL ROSMARINO



8 PORZIONI



12 ORE LIEVITAZIONE  
30 MINUTI PREPARAZIONE  
30 MINUTI COTTURA

## INGREDIENTI

200 g	fagioli cannellini secchi
100 g	farina di farro
100 g	farina tipo 2
10 g	lievito di birra fresco
3	cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1	rametto di rosmarino
1	cipolla
	alcune foglie di salvia
	acqua q.b.
	un pizzico di sale

Il consiglio in più: l'acqua di cottura dei fagioli è ancora ricca di vitamine e minerali. Non buttarla ma utilizzala per preparare una minestra, una zuppa, o una crema.

## PROCEDIMENTO

1. In una pentola d'acqua unisci i cannellini (precedentemente ammollati in acqua, con succo di limone e alloro), la cipolla, mezzo rametto di rosmarino e metà delle foglie di salvia. Fai cuocere a fuoco medio-basso, finché i fagioli saranno lessati.
2. Scola i fagioli e frullali nel mixer, aggiungendo, se necessario, due o tre cucchiaini di acqua di cottura, fino ad avere una purea omogenea e densa. Fai sciogliere, quindi, il lievito in poca acqua tiepida e trita il rosmarino e la salvia restanti.
3. In una terrina o nell'impastatrice unisci le due farine setacciate, il lievito sciolto, l'olio extra vergine d'oliva e la purea di fagioli. Inizia a impastare, quindi aggiungi un pizzico di sale, le erbe tritate e lavora ancora per 5 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo e sodo. Se necessario aggiungi ancora poca farina di tipo 2.
4. Copri il recipiente con l'impasto e riponilo in frigorifero per 12-24 ore. Quindi, trasferisci l'impasto sul piano, lavoralo velocemente con le mani e stendilo su una teglia ricoperta di carta forno, in modo di avere uno spessore uniforme. Copri nuovamente con pellicola alimentare e lascia riposare l'impasto nel forno spento o in un luogo tiepido e riparato per almeno 2 ore, o finché il suo volume sarà raddoppiato.
5. Scalda il forno a 170° e inforna la focaccia facendo cuocere per circa 30-40 minuti. Una volta cotta dovrà essere ben dorata e super-invitante!