

## La focaccia di grano arso

A cura di Claudio Mollo.

Oggi andiamo alla riscoperta di una buonissima specialità tipica pugliese: la focaccia di grano arso.



È proprio il caso di sottolineare quanto sia bello vedere come i “sapori di una volta” stiano tornando prepotentemente alla ribalta, quanta voglia ci sia di ritrovare il buono nelle cose più semplici. È il caso della “**Focaccia di grano arso**”: **antico retaggio alimentare, oggi fiore all’occhiello della cucina regionale pugliese.** Un tempo realizzata con il grano bruciato, quello che dopo il raccolto rimaneva a terra e veniva poi raccolto dopo la bruciatura delle stoppie dai lavoratori dei campi che non potevano permettersi la farina bianca. Oggi analogo risultato è ottenuto a partire da un procedimento

più tecnologico di **tostatura controllata** che conferisce al chicco **piacevoli sentori di affumicato** senza portare, come nel procedimento di un tempo, alla carbonizzazione e alla conseguente formazione di sostanze tossiche e dannose. Da questo prodotto si ricava una farina molto particolare per realizzare splendide focacce e non solo. **Un ritorno recente, quello della focaccia di grano arso, voluto da ristoratori, produttori ed estimatori** che hanno fatto di tutto affinché la gastronomia pugliese si riappropriasse di un antico modo di mangiare. Per la focaccia, la **farina di grano arso**, scura e dal gusto deciso, viene lavorata negli impasti nella proporzione di **due dosi di farina bianca e una di grano arso**, per il suo particolare impatto gustativo, ma nonostante la minore percentuale, conferisce alla focaccia un sapore incredibile con una variegata ricchezza di profumi che vengono ancora di più impreziositi dall’aggiunta di succosi pomodorini che completano degnamente un vero e proprio capolavoro, che si esprime ai massimi livelli se assaggiato appena tolto dal forno, caldo e fragrante.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Preparazione: 20 min. + 30 min. di cottura + 2 ore di riposo**

### Ingredienti

(per 4 persone)

350 g di farina di grano arso  
400 g di semola rimacinata di grano duro  
2-3 patate di grandezza media  
650 ml di acqua  
25 g di lievito di birra  
100 g di pomodorini freschi  
25 g di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
origano  
olio extravergine di oliva

## Procedimento

1. Lessare le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate. Sciogliere il lievito in acqua tiepida.
2. In una terrina riunire le farine, le patate, il sale, lo zucchero, il lievito e l'olio e impastare aggiungendo acqua tiepida un po' alla volta fino a ottenere una consistenza morbida.
3. Mettere a lievitare l'impasto in una terrina coperta e al caldo per almeno un paio d'ore o comunque fino al raddoppio del volume iniziale.
4. A lievitazione avvenuta, trasferire l'impasto in una teglia unta d'olio, stenderla bene con l'aiuto di un matterello, cospargere con un filo d'olio, sale, origano e pomodorini (il lato con la buccia deve essere rivolto verso l'alto). Cuocere in forno a 220°C per circa 30 minuti.