



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Focaccia barese con idrobiga



Fabio Franco

Focaccia barese con idrobiga

Una rivisitazione moderna di un grande classico pugliese

Se c'è un profumo che racconta la Puglia meglio di mille parole, è quello della focaccia appena sfornata: bordi croccanti, pomodori che quasi si sciolgono, olive e un impasto soffice che conquista al primo morso.

Origini e varianti

Parliamo della focaccia barese, o meglio della fecàzze o fcazz, come si dice in dialetto. Nel 2010 è stato costituito il Consorzio Focaccia Barese, con l'obiettivo di tutelare e valorizzare la ricetta tradizionale e chiederne il riconoscimento come **Specialità Tradizionale Garantita** (STG, riconoscimento europeo che tutela le ricette tradizionali).

La versione riconosciuta dal consorzio prevede pomodori freschi e olive, senza aggiunte particolari. Un prodotto che nasce povero, nelle case e nei forni a legna, per sfruttare il calore in eccesso prima di infornare il pane.

Nel tempo ogni angolo della Puglia ha detto la sua, dando vita a versioni diverse per forma, ingredienti e modalità di preparazione: alcune sono più alte, altre più basse, alcune hanno la patata nell'impasto, altre no, alcune hanno l'olio nell'impasto, altre no, una variante è bianca con sale grosso e rosmarino, un'altra ancora ha le patate in superficie, poi ognuno ha elaborato le sue versioni. Ma tutte hanno una cosa in comune: sono morbide dentro e croccanti fuori.

Una tradizione che evolve

Per questa versione ho voluto portare la focaccia barese in una nuova direzione, mantenendo tutti i suoi tratti distintivi ma rielaborandola con un elemento che negli ultimi anni ha cambiato radicalmente il mio approccio agli impasti: **l'idrobiga**.

La mia versione della focaccia barese

Questa ricetta nasce dalla rielaborazione in chiave moderna, con l'utilizzo dell'idrobiga, della ricetta di **Liana Tarantino**. La base resta quella classica: farina 0 (con semola rimacinata opzionale), patate lesse, olio extravergine d'oliva, pomodori, olive e origano.

Anche se la tradizione vorrebbe l'uso di olive con il nocciolo, per quanto mi riguarda si possono usare anche quelle snocciolate: il sapore resta ottimo e si riduce drasticamente il rischio di far saltare qualche dente durante l'assaggio! Tutta la lievitazione è costruita intorno all'idrobiga, che in questa ricetta rappresenta il cuore tecnico del risultato finale.

Olio nell'impasto: sì o no?

Quanto all'olio nell'impasto, ho scelto di non metterlo affatto, seguendo la scelta fatta originariamente da Liana. Tra quello che finisce sul fondo della teglia e quello che condisce la superficie, direi che l'impasto può anche farne a meno.

Patata nell'impasto: sì o no?

La patata lessata, all'interno dell'impasto, dona morbidezza. Alcune ricette la prevedono, altre no, in questa ricetta c'è perché a mio avviso ci sta bene.

Semola: sì o no?

Il Consorzio Focaccia Barese non impone l'uso della semola. Si parla semplicemente di "farine di grano tenero", lasciando quindi libertà di scelta al panificatore.

Nella pratica, però, molti panificatori, soprattutto nell'area barese, usano una parte di semola rimacinata per dare all'impasto un tocco più rustico, una consistenza più tenace e una base più croccante. Non è obbligatoria, ma è sicuramente parte di una tradizione diffusa e apprezzata.

Se vuoi provarla anche tu, ti consiglio di sostituire con semola al massimo il 20% della farina totale: quanto basta per sentirne il carattere, senza alterare troppo l'equilibrio dell'impasto.

La cottura

La teglia? Rotonda in ferro, ovviamente. Per rispetto alla tradizione, la cottura avviene nelle classiche teglie in ferro tonde, ben unte, che regalano alla focaccia quella base croccante e saporita che è una vera firma della focaccia barese. Ma anche con altre teglie più comuni, nei forni casalinghi usati in modalità ventilata, si ottengono ottimi risultati. L'importante è conoscere il proprio forno e adattare tempi, temperature e posizionamento.

Anche se la tradizione vuole che la focaccia barese sia tonda, nel caso si abbiano solo teglie rettangolari, si possono usare anche quelle: cambierà la forma ma non il gusto.

In conclusione

La focaccia barese con idrobiga non è una provocazione, ma un incontro. Un incontro tra una tradizione che rispetto, e una tecnica che in questi anni mi ha permesso di ottenere impasti leggeri, ricchi di personalità e al tempo stesso semplici da gestire.

È il mio modo di onorare la storia della focaccia barese... con uno sguardo al futuro.



Quanto impasto nelle teglie?

Quanto impasto usare dipende dalla dimensione della teglia e da quanto vuoi alta la focaccia. La formula più usata per calcolare il peso dell'impasto è: area della teglia ÷ 2.

Come si calcola l'impasto da usare?

Moltiplica i lati della teglia (o il raggio × raggio × 3,14 per quelle tonde) e dividi per 2: otterrai i grammi di impasto per un'altezza media.

Esempi:

- Teglia tonda Ø28 cm → $(14 \times 14 \times 3,14) \div 2 = 308 \text{ g}$
- Teglia 30 cm × 40 cm → $(30 \times 40) \div 2 = 600 \text{ g}$

Vuoi fare prima?

Per evitare di fare questi calcoli, puoi usare il **calcolatore automatico** disponibile su casadellievito.it.

Ti basta inserire le misure della teglia e scegliere l'altezza desiderata della focaccia: otterrai subito il peso corretto dell'impasto.

Clicca qui per usarlo: <https://casadellievito.it/calcolo-quantita-di-impasto-per-la-tegla/>

Calcola quanto impasto mettere nella teglia

Forma della teglia

Rotonda

Altezza della focaccia

Media

Diametro della teglia

28

15

40

Nella tua teglia

devi mettere
308 g

Quantità di impasto calcolata in base alle dimensioni della tua teglia, alla forma e all'altezza della focaccia che vuoi ottenere.

Buoni impasti 😊

Come condire la focaccia

Il condimento è uno degli elementi che rendono riconoscibile la focaccia barese. È proprio qui che si gioca la differenza tra una focaccia qualsiasi e una vera focaccia barese. I pomodori devono essere ben maturi, e vanno spezzati rigorosamente a mano, in modo che rilascino parte del loro succo direttamente sull'impasto. Questo liquido contribuisce a creare quelle caratteristiche fossette umide e saporite che si formano in cottura.

Se i pomodori freschi non sono abbastanza maturi o saporiti, puoi correggere il tiro aggiungendo qualche pomodoro pelato, spezzato anch'esso a mano, per arricchire il condimento e non perdere la giusta umidità e intensità di gusto.

Quando si parla di focaccia barese, non si può ignorare l'importanza delle olive. La tradizione vuole che si usino le olive baresane, appartenenti alla cultivar Termite di Bitetto, intere e rigorosamente con il nocciolo. È proprio questa la scelta considerata più autentica nei forni storici baresi e nei testi che tutelano la preparazione originale. Le olive con il nocciolo mantengono meglio la forma in cottura, rilasciano il loro aroma senza disfarsi e contribuiscono al sapore complessivo in modo netto e riconoscibile.

Detto questo, chi cucina in casa potrebbe preferire le versioni snocciolate, più pratiche e sicure per tutti: anche perché, come diciamo spesso per scherzare, "meglio non rischiare di far saltare qualche dente a chi morde con troppa foga". A patto che siano intere e di buona qualità, anche le olive snocciolate fanno la loro figura e non compromettono il risultato.

L'importante è evitare olive troppo morbide, dal gusto poco deciso, oppure farcite o affettate, che non hanno nulla a che vedere con la focaccia barese. Insomma, il nocciolo è una scelta di cuore e di rispetto verso la tradizione, ma anche senza si può godere appieno di una grande focaccia.

A completare il condimento non possono mancare l'origano secco, spolverato generosamente prima della cottura, un buon olio extravergine d'oliva versato abbondantemente sulla superficie, senza timori né parsimonia, e una bella manciata di sale, che darà sapidità e risalterà tutti i sapori.

Come sempre, sono i dettagli semplici ma ben calibrati a fare la differenza.

L'Idrobiga

Premessa: cos'è un pre-fermento e perché utilizzarlo

Un pre-fermento è una miscela di farina, acqua e lievito preparata prima dell'impasto principale e lasciata fermentare per un certo periodo. Viene utilizzato nella panificazione per diversi motivi:

Sapore: Il pre-fermento sviluppa aromi complessi, migliorando gusto e profumo del prodotto.

Struttura: Aiuta a creare una migliore alveolatura (distribuzione delle bolle d'aria), una consistenza più soffice e una struttura leggera.

Conservazione: I prodotti fatti con pre-fermento si conservano più a lungo.

Cos'è l'Idrobiga?

L'**Idrobiga** è un pre-fermento che combina elementi delle tecniche tradizionali di biga, poolish e sponge, ma con una formula unica e precisa:

Farina: 1000g

Acqua: 750g

Lievito compresso: 10g

Puoi calcolare quantità diverse con l'aiuto del calcolatore dedicato all'idrobiga, che trovi sul sito <https://casadellievito.it/calcolatori/>

La farina deve essere forte, con un W compreso tra 300 e 400. L'acqua dovrebbe avere una temperatura compresa tra i 18° e i 22°.

Procedura di preparazione

- Sciogli il lievito compresso nell'acqua.
- Aggiungi tutta la farina in una volta.
- Mescola a mano con una spatola fino a bagnare completamente la farina; non è necessario che l'impasto sia liscio.
- Trasferisci l'**Idrobiga** in un contenitore graduato e lasciala a temperatura ambiente, qualunque essa sia, fino al raddoppio del volume.
- Al raddoppio del volume, metti l'**Idrobiga** in frigorifero a 4° per 20 / 24 ore.

Il giorno dopo, puoi utilizzare l'idrobiga prelevandola direttamente dal frigo.

L'**Idrobiga** è un metodo innovativo che semplifica il processo senza compromettere la qualità.

La Focaccia Barese con idrobiga

Fecàzze o Fcazz



Ingredienti	Ricetta base	2 teglie diametro 28
idrobiga	1.760	329
farina W300	700	131
patata lessata	380	71
lievito compresso	7	1
acqua prima dose	355	66
sale	51	10
acqua seconda dose	170	32
totale	3.423	640

* tempo indicativo, dall'impasto alla cottura circa 3-4 ore.



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Pagina 7

Procedimento:

Il giorno prima dell'impasto devi preparare l'idrobiga in quantità sufficiente, meglio qualche decina di grammi in più, visto che se ne perde sempre un po'. Ricordati anche di lessare la patata. Puoi farlo velocemente: basta bucarla con una forchetta, metterla in un contenitore adatto, coprirla con pellicola e cuocerla nel microonde per circa 5 minuti. Una volta pronta, mettila in frigorifero per usarla nell'impasto il giorno dopo.

Inizia l'impasto mettendo in macchina l'idrobiga, la farina, la patata lessata, il lievito e la prima dose di acqua. Lavora l'impasto fino a ottenere una perfetta incordatura, poi aggiungi il sale e, poco alla volta, la seconda dose di acqua. Una volta terminato l'impasto, mettilo in un contenitore oliato.

Ora potrai seguire due strade: la prima, più classica, ti darà un prodotto finale più simile a quello tradizionale, con una struttura interna non troppo alveolata; mentre seguendo la seconda strada, quella utilizzata da Liana, otterrai una focaccia più bassa ma con un'alveolatura interna più pronunciata.

Per una focaccia più classica

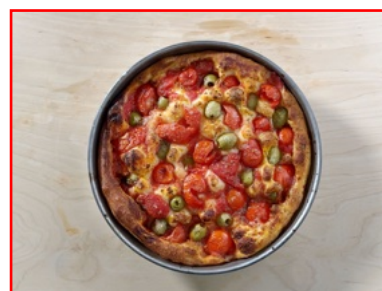
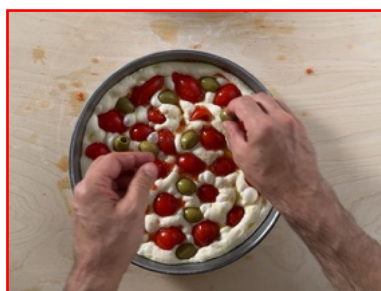
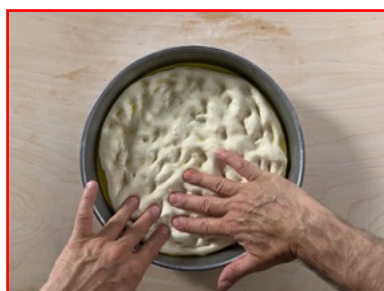
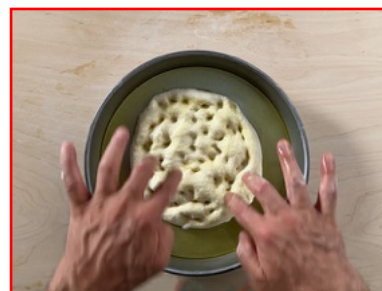
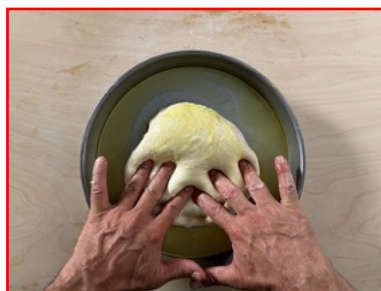
Fai lievitare l'impasto in massa fino a quando avrà aumentato il suo volume di circa il 50%, poi rovescialo sul piano leggermente infarinato con la semola, dividilo secondo le pezzature previste e forma delicatamente delle pagnotte.



Ungi molto generosamente le teglie con olio extravergine d'oliva e adagia l'impasto al centro. Ungi anche la superficie dell'impasto e inizia a stenderlo senza forzare: difficilmente riuscirai a farlo in un solo passaggio, perché tenderà a ritirarsi. Lascia quindi



riposare per 5 minuti e ripeti l'operazione, anche più volte, fino a quando l'impasto non avrà coperto l'intera superficie.



Fai lievitare la focaccia fino a quando sarà poco meno che raddoppiata di volume (circa un'ora), poi condiscila, lasciala riposare ancora un po' finché non apparirà ben gonfia (circa 10-20 minuti), e cuocila a 220-230 °C in forno ventilato per circa 17-18 minuti, finché non sarà bella colorita. Puoi cuocerla anche in forno a legna o in forno statico con pietra refrattaria, ma nel forno di casa consiglio la modalità ventilata: trasmette meglio il calore e permette una cottura più uniforme, soprattutto nella parte inferiore a contatto con la teglia. Fai raffreddare la focaccia all'interno della teglia.

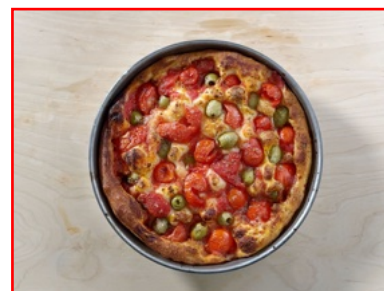
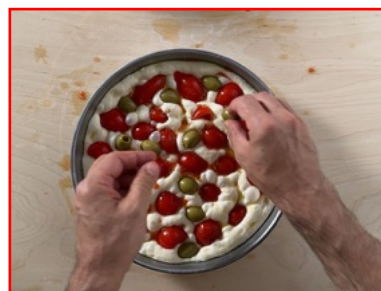
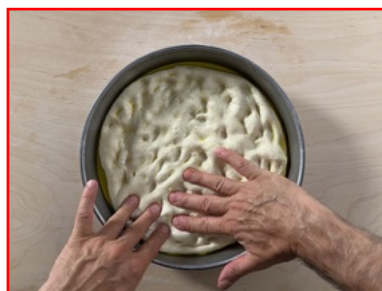
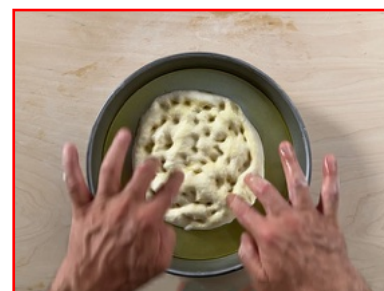
Per una focaccia più alveolata

Fai lievitare l'impasto in massa fino a quando avrà raddoppiato il suo volume, poi rovescialo sul piano leggermente infarinato con la semola, dividilo secondo le pezzature previste e forma delle pagnotte.





Metti a lievitare le focacce in contenitori oliati, di dimensioni adeguate, fino a far raddoppiare nuovamente il volume.



Ungi molto generosamente le teglie con olio extravergine d'oliva e adagia l'impasto al centro. Ungi anche la superficie dell'impasto e inizia a stenderlo senza forzare: se non riuscirai a farlo in un solo passaggio, lascia riposare l'impasto per 5 minuti e ripeti l'operazione, anche più volte, fino a quando l'impasto non avrà coperto l'intera superficie.

Condisci subito la focaccia e cuocila immediatamente a 220-230°C in forno ventilato per circa 17-18 minuti, finché non sarà bella colorita. Puoi cuocerla anche in forno a legna o in forno statico con pietra refrattaria, ma nel forno di casa consiglio la modalità ventilata: trasmette meglio il calore e permette una cottura più uniforme, soprattutto nella parte inferiore a contatto con la teglia. Fai raffreddare la focaccia all'interno della teglia.



LA CASA DEL LIEVITO
CORSI ONLINE

Conclusioni

Dopo tante parole, è ora di passare all'azione.

Siamo arrivati all'ultima pagina di questo percorso tra impasto, tradizione e un pizzico di innovazione.

Abbiamo visto come nasce una focaccia barese fatta con cura, da gesti semplici e ingredienti genuini. Ora è il momento di mettere le mani in pasta e lasciare che sia la tua teglia a raccontare il resto.

Non serve che venga perfetta, né che strappi applausi: ogni focaccia ha il suo perché, anche quando ha qualche difetto. Anzi, condividere anche quelle meno fotogeniche è il modo migliore per crescere insieme, fare due risate e sentirsi parte di qualcosa.

Se ti va, racconta com'è andata, sul nostro **gruppo Facebook La Casa del Lievito**. Mostra il risultato, scrivi com'è stata l'esperienza, anche solo con una foto o un commento. È proprio da questi scambi che nasce il vero spirito della nostra community.

Grazie per aver seguito questo percorso.

Alla prossima focaccia!

Fabio Franco

La Casa del Lievito

www.casadellievito.it



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online