



## Focaccine di segale e noci con filetti di tonno

Tempo: 150 min      Difficolta': 2      Prodotto: Filetti di Tonno Sott'Olio Extravergine

---

### Ingredienti per quattro persone

#### Per l'impasto:

- 250 g di farina 0
- 250 g farina di segale
- 350 ml di acqua
- 10 g di zucchero
- 15 g di sale fino
- 15 g di olio extra vergine d'oliva
- 10 g di lievito di birra fresco
- 50 g di noci sgusciate e tritate

#### Per il topping:

- 1 confezione di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio Extravergine d'Oliva in vetro da 180 g
- 1 cipollotto fresco
- origano secco e fresco
- basilico fresco
- olio extra vergine d'oliva
- sale marino
- pepe nero

### Procedimento

- Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Su una spianatoia, formare una fontana con la farina e, al centro, versarvi il composto di acqua e lievito. Iniziare a mescolare con le dita, aggiungendo gradualmente il resto dell'acqua. Aggiungere l'olio, le noci, lo zucchero e il sale ed iniziare a impastare energicamente, per almeno 10 minuti.- L'impasto deve risultare elastico, liscio e morbido, ma non deve attaccarsi alle mani.- Far lievitare in una ciotola capiente, coperta da pellicola trasparente, fino al raddoppio, per almeno 3 ore a temperatura ambiente. Se l'ambiente e' troppo caldo, si puo' optare per una lievitazione in frigorifero (dalle 8 alle 12 ore). Rovesciare sulla spianatoia, dividerlo in tante palline e da queste, con le mani, modellare delle focaccine tonde. Poggiarle su una teglia unta e farle lievitare un'ora coperte da un panno.- Intanto preriscaldare il forno a 220 gradi e preparare il condimento. Affettare finemente il cipollotto e condirlo con olio, sale, pepe e origano. Spargerlo sulla superficie delle focaccine, condire con un giro d'olio e qualche granello di sale grosso e infornare. Saranno pronte dopo circa 15 minuti, quando avranno il bordo dorato e croccante. Sfnare e spargere sulla superficie delle focacce i filetti di tonno sfoliati Mise



## Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

### Il consiglio dello Chef

Quando si impastano le focaccine, fare attenzione alla quantità di acqua utilizzata. Le dosi consigliate sono indicative, la reale quantità dipende dalle farine usate. Per questo è bene regolarsi sentendo la consistenza dell'impasto, che deve rimanere sempre morbido, anche se non appiccicoso.