Lo street food di Genova. La focaccia

Lo street food di Genova è la focaccia non vi sono dubbi. La cosa più “buona del mondo” dicono i genovesi quando hanno fame e pensano a uno spuntino veloce.

Sicuramente un cosa golosa a cui non si può rinunciare una volta assaggiata, magari tiepida, sfornata da poco. Qualsiasi genovese tra i quaranta e cinquant’anni se lo ricorderà bene, quando nei panifici, alle 7,30 del mattino, cartella sulle spalle con cento lire in mano, si aspettava il proprio turno per quel pezzo di focaccia che diventava la merenda da consumare a scuola. All’epoca non si parlava di street food ma solo di (fügassa), quando ancora a Genova i nostri “vecchi” parlavano dialetto.

**Storia:**

La storia di questo alimento risale al’500 almeno per quello che riguarda i genovesi e i liguri che cominciarono a riprendere una tradizione pare legata ai fenici, quella di impastare la farina o qualcosa di simile con acqua e olio. Poi in Liguria e nella vecchia Repubblica Genovese, si cominciò a impastarla con olio d’oliva e spesso veniva usata in chiesa durante i matrimoni per festeggiare l’evento celebrato, in una sorta di buon auspicio.

Oggi la si gusta in ogni occasione, a colazione, a pranzo, con l’aperitivo, ogni scusa è buona per mangiarsi un pezzo di focaccia.

Come non dare un suggerimento per chi volesse provarla a preparare, ecco una versione della focaccia genovese fatta in casa, in collaborazione con I Viaggi del Goloso.

**Ricetta:**

***Focaccia genovese***

***Ingredienti:***

300 gr. di farina 00

200 gr. di farina manitoba

25 gr. di lievito di birra

250 ml. di acqua

sale

olio d’oliva extravergine

***Preparazione:***

Mettiamo sul tavolo la farina 00, aggiungiamo il sale e sopra la farina manitoba (il sale è meglio se non viene a contatto direttamente con il lievito).

Sciogliamo il lievito nell’acqua tiepida e incominciamo a impastare, quando l’impasto risulta amalgamato, non continuiamo oltre per non sprigionare troppo l’amido che inibisce la lievitazione, quindi lievitare coperto per circa 1 ora.

Riprendiamo l’impasto lievitato e stendiamo la pasta con un mattarello della grandezza della teglia che andremo ad adoperare, ungiamo bene la teglia con l’olio, appoggiamo la pasta stesa e la lasciamo nuovamente lievitare coperta per circa 1 ora.

Prepariamo ora un emulsione di olio e acqua in parti uguali e andiamo a cospargere la superficie della focaccia premendo con le dita per formare i famosi buchi, dove andrebbe messo un po’ di sale.

Mettete in forno a 220° per circa 15 minuti poi proseguire sotto il grill per 5 minuti.

Sfornatela e provatela ancora calda in purezza oppure accompagnata con salumi vari.