

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Focaccine soffici

#### Ingredienti:

400 di farina  
4 gr di lievito secco  
1 cucchiaino di zucchero  
125 di ml latte  
125 di ml acqua  
60 ml di olio d'oliva  
mezzo cucchiaino di sale



#### Preparazione:

Preparate l'impasto mettendo in una ciotola il lievito secco lo zucchero e un pochino di farina, amalgamate il tutto unite il latte tiepido e l'acqua tiepida, l'olio il sale ed aggiungete al composto la restante farina, poco per volta impastare il tutto e lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Mettete l'impasto ottenuto in una ciotola, fate una croce sulla sommità.

Copritelo con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 2 ore. Trascorso questo tempo stendete l'impasto di uno spessore di 1 cm, utilizzando un bicchiere per ritagliare le focaccine, ponetele distanti l'una dall'altra in una teglia foderata con carta da forno e fatele lievitare per altri 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti fate dei piccoli buchi con le dita, salate e cuocete in forno preriscaldato per 20/25 minuti a 180. Una volta sfornate lasciatele raffreddare dopo di che si possono mangiare vuote o farcite