

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Focaccia

Ingredienti:

1 Kg di farina
50 gr di lievito di birra
100 gr di olio EVO
500 ml di acqua tiepida
20 gr di sale fino
1 cucchiaino di zucchero



Preparazione:

Su una spianatoia disporre la farina a fontana, aggiungervi il lievito sciolto nell'acqua tiepida, un cucchiaino di zucchero (che contribuisce alla lievitazione), il sale e l'olio. Iniziare quindi ad impastare, lavorando l'impasto cosicché risulti liscio; dare all'impasto una forma sferica e lasciarlo riposare per una trentina di minuti. Ungere una teglia con l'olio e stendervi l'impasto, lasciandolo di uno spessore abbastanza grosso. Farlo lievitare ulteriormente fino a completo raddoppiamento. Infornare e cuocere a 200° per 25/30 minuti.