

FOCACCIA (1 teglia)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

- 500g farina
- 7g lievito secco
- 10g sale
- 500g acqua tiepida
- Qb olio d'oliva
- Qb fleur de sel
- Qb pomodorini e/o erbette

PROCEDIMENTO:

- ✓ In una ciotola mescolare con un cucchiaino la farina con il lievito ed il sale. Aggiungere l'acqua e sempre con il cucchiaino amalgamare il tutto cercando di ottenere una massa molto umida ma con pochi grumi
- ✓ Coprire con un sacchetto e fare lievitare 1h (o fino a raddoppiamento di volume)
- ✓ Preriscaldare il forno a 230°C lasciando al suo interno la leccarda
- ✓ Rovesciare la focaccia sulla carta forno, con le dita umide formare i classici buchi e condire con i pomodorini tagliati a metà, qualche erbetta aromatica, una piccola presa di fleur de sel e una generosa oliata sulla superficie
- ✓ Togliere la leccarda rovente e adagiarsi la focaccia. Infornare subito per 15-20 minuti, fino a risultare dorata
- ✓ Far raffreddare su una griglia e servire, tiepida è ancora più buona!

TEMPI:

Preparazione: 5 minuti

Lievitazione: 1h

Cottura: 15-20 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANA