



Focaccia alla cipolla - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia - cipolle

è tutto fatto colla pasta di pane cica 800 g farina 0 e 150 di grando duro ...

ho fatto la foccaccia stendendo la pasta a cerchio l'ho messa a lievitare nella teglia unta con abbondante olio e poi ho messo le cipolle tagliate a fettine prima un po' stufate e l'ho lasciata lievitare, colle dita ho fatto tanti buchi nella pasta altro olio sopra e poi in forno

