



Simil focaccia ligure, a modo mio - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

focaccia - farina miste

250 gr farina 00  
250 gr farina manitoba  
250 ml acqua tiepida  
5 cucchiaini di olio evo  
2 cucchiaini di sale  
1 cubetto lievito di birra.

impasto le farine con l'olio e l'acqua nella quale ho sciolto il lievito di birra aggiungo il sale e impasto ancora.

lascio lievitare la pasta fino a quando non raddoppia coperta ed in un luogo caldo.

in una teglia (io la uso di alluminio) ungo il fondo e stendo la pasta.

faccio con le dita tanti buchini

in una ciotolina mescolo acqua ed olio e verso sopra alla pasta stesa (la quantità non la so... vado ad occhio...ma deve essere quasi coperta)

spargo sopra dei granelli di sale grosso e lascio nuovamente lievitare almeno una mezz'ora.

in forno a 250° per circa 15 min.

non deve colorire molto ed è più buona se lasciata raffreddare un pò.

Foto di Silvia:





eCu

o.it