



Fougasse - [Visualizza sul sito di line](#)

focaccia - pane

350g di farina
210ml d'acqua
1 cucchiaino di sale
mezzo cubetto di lievito
2 cucchiai d'olio di oliva
30g di pomodori secchi reidratati
20g di olive verdi e nere.

Impastare e fare lievitare, poi dare una forma allungata.

Tagliare e tirare per aprire per bene le aperture come vedete nella foto, fate lievitare ancora per 30 minuti e poi cuocere in forno a 220° per 25 minuti.



eCucinando.it