



Fugassa Genovese - [Visualizza sul sito](#)  
di Aurelia

**FUGASSA GENOVESE**  
presa da Gennarino

focacce - olio - sale - lievito



**Ingredienti:** 500 gr. farina 0  
un pizzico di zucchero  
mezzo cubetto di lievito  
3 cucchiaini di olio  
sale un cucchiaino circa  
acqua q.b. per preparare un impasto piuttosto morbido (circa 250-300 gr)  
ancora olio e sale grosso per la cottura e la superficie.

Sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida, unitevi un pochino di farina fino ad avere un impasto fluido ma omogeneo, coprire e lasciare riposare almeno 1/2 ora. Mettere la farina nella spianatoia, mettete dentro gli ingredienti rimasti, la pasta che già si è lievitata, impastate con energia fino ad avere un'impasto che sia morbido, elastico e non si attacchi alla spianatoia, mettetelo in una terrina, incidete una croce sopra e coprite, lasciando lievitare almeno 2 ore.

Una volta lievitata la pasta, prendete un foglio di carta forno e coprite il fondo della teglia che intendete usare per la cottura e ungetelo abbondantemente d'olio.

Rovesciate quindi l'impasto lievitato sul foglio.

Stendetelo con le mani, in modo che sia piuttosto sottile. Poi, con le dita, fare le caratteristiche "fossette" infilando le punte nella pasta

Preparare un'emulsione di olio e acqua in parti uguali e cospargere la superficie della focaccia. Lasciare riposare una ventina di minuti e infornare in forno già caldo (200 gradi circa) per 25/30 minuti.