



Focaccia alle zucchine - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

FOCACCIA ALLE ZUCCHINE

Focacce - farina - lievito disidratato - zucchine



350 gr. di farina
400 ml di acqua
10 gr. di sale
2 cucchiaini rasi di lievito disidratato
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di olio + olio per la teglia
pepe nero
3 zucchine
sale e pepe q.b.
6 cucchiaini di parmigiano
prezzemolo

Dentro una ciotola mettete l'acqua ed unite man mano la farina setacciata al lievito, lo zucchero e il sale. Il composto risulterà abbastanza morbido

Fate lievitare per un'ora.

Nel frattempo tagliate sottilmente le zucchine, salate, aggiungete il pepe nero, prezzemolo, parmigiano e ponete il contenitore in frigo. Dopo la lievitazione unite le zucchine al composto

Foderate la placca con la carta forno e cospargete un filino di olio.

Disponete il composto in modo uniforme

Ponete in forno a 250° per circa 30 minuti

(da dolci o non solo).