Focaccia indigena - Visualizza sul sito
di silvia

Focaccia ? lievito di birra ? olio

Per due teglie piccole, o una grande:
550 gr. farina 00
1 bicchiero olio di oliva
25 gr.lievito di birra fresco
250 gr.acqua
Sale grosso e sale fino

Sciogliere il lievito con l?acqua tiepida ed impastarlo con la farina.
Aggiungere due pizzichi di sale fino e mezzo bicchiere di olio evo.
Mettere la pasta in una ciotola infarinata e lasciarlea livitare per un?ora.
Lavorare energicamente la pasta e poi stenderla in una placca da forno ben oliata: usare la punta delle dita per distribuirla fino ai bordi. (altezza focaccia un centimetro abbondante)
Versare sopra il restante olio e schiacciare energicamente la superficie con la punta delle dita per ricavare tante fossette; salare con il sale grosso.
Coprire la pasta con un canovaccio e tenere la teglia ad una temperatura di circa 22°, per un?ora, per la seconda lievitazione.
Preriscaldare il forno a 230°, Infornare la focaccia per circa 25 minuti.
Non sarà molto morbidosa, sarà piuttosto croccante, ma qui la fanno anche così.

stesa, dopo la prima lievitatura:

pronta per essere infornata:

in tavola:

eCucinando.it