



Focaccia alle erbe aromatiche - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Focaccia ? rosmarino ? timo ? maggiorana

da cucina telesette
Ingr.per 4 pers.
250 gr. farina 00
15 gr.lievito di birra
2 rametti rosmarino
4 rametti di timo
3 rametti di maggiorana
Acqua,olio, q.b. sale

Mondare le erbe,lavarle, asciugarle e tritarne la metà.
Diluite il lievito in mezzo bicchiere d'acqua tiepida.
Disporre la farina a fontana sulla spianatoia,versare al centro il lievito,il sale, 3 cucchiaini d'olio e le erbe e lavorare con forza la pasta.
Mentre si impasta aggiungere poca alla volta, un poco d'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido.
Porre l'impasto a lievitare per almeno un'ora.
Stendere la pasta con il mattarello e trasferirla in una teglia rettangolare ricoperta di carta da forno unta d'olio, stendendola bene con le dita finchè ricopre tutto il fondo della teglia.
Lasciarla riposare 10 minuti poi cospargerla con le erbe rimaste, un po' di olio e spruzzare di sale grosso.
Infornate in forno preriscaldato a 230° per 20 minuti.
Se possibile servirla bella calda.

(è durata molto poco, finita ancora bruciante 😊)

