

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Causcione focaccia pugliese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 10 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

150 g di pasta madre  
450 g di farina 00  
250 g di semola di grano duro  
30 ml di olio  
400 ml di acqua  
2 cucchiaini rasi di sale.

### PER IL RIPIENO

5 cipollotti freschi  
8 alici sott'olio  
una manciata di olive.

## PREPARAZIONE

**1** Rinfrescate la pasta madre 3 ore prima di cominciare a preparare l'impasto.

Impastare tutti gli ingredienti della pasta e fate lievitare per 5 ore.

Trasferite metà pasta sopra una placca e allargarla con le mani.



**2** Coprite e fate lievitare per 5 ore.

Nel frattempo lavare, tagliare i cipollotti.

In una padella mettete 2 cucchiai di olio aggiungete i cipollotti e soffriggere aggiunstando di sale e pepe.



3 In una ciotola tritare le olive e unite le acciughe.

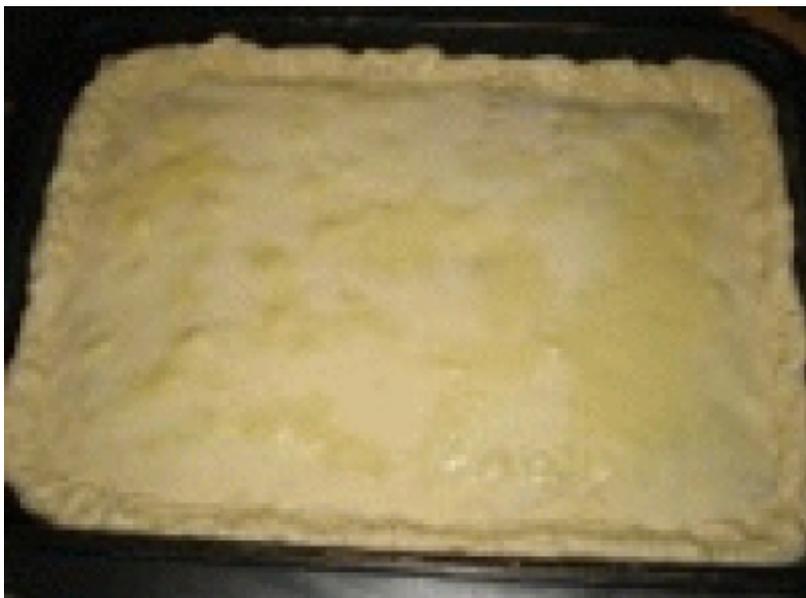


4 Mettete sopra la pasta il cipollotto, le olive e le acciughe.





5 Coprite con la pasta rimasta e spennellare con poco olio.



6 Infornare a 200°C per 15 minuti circa

