

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Faccia di vecchia

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COTTURA: 30 min    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
facile



### INGREDIENTI

500 g di farina 0  
25 g di lievito di birra  
40 g di strutto  
sale  
pepe  
3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva  
origano

### PREPARAZIONE

**1** Setacciate la farina sulla spianatoia, trasferitene 100g in una ciotola e amalgamatela con il lievito sciolto in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Lasciate quindi lievitare la pastella per circa 1 ora.

Trascorso il tempo necessario, impastate la farina rimasta con lo strutto, una presa di sale e l'acqua necessaria per ottenere una pasta soda; incorporate il composto lievitato e lavorate a lungo il preparato, fino a renderlo soffice ed elastico.

Ponetelo in una terrina infarinata e incidetelo con un taglio a croce, copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare ancora per 2 1/2 ore in luogo tiepido e asciutto. stendete l'impasto in un disco spesso circa 1cm e adagiatelo in una teglia rivestita di carta da forno.

Praticate delle fossette con la punta delle dita e spennellate la superficie con una miscela di olio, sale e pepe.

Cosparegete la focaccia con un'abbondante spolverata di origano e cuocetela in forno caldo a 220°C per 25-30 minuti.