

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia al basilico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 300 g di farina tipo 0
- 4-5 cucchiai di olio d'oliva extravergine
- 15 g di lievito di birra
- 2 cucchiai di basilico tritato
- 5 g di sale marino integrale.

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina, disponetela a fontana. Fate sciogliere il lievito con tre cucchiai di acqua intiepidita e versatelo al centro della fontana, incorporandovi un poco di farina; aggiungete quindi 3 cucchiai d'olio, il basilico tritato, il sale e, poco alla volta, 5 cucchiai d'acqua.

Impastate e lavorate per 10 minuti per ottenere un impasto liscio ed elastico; copritelo con un telo e fatelo lievitare per 30 minuti in luogo tiepido. Riprendete l'impasto, lavoratelo di nuovo e stendetelo in una sfoglia dello spessore di 7-8 millimetri; adagiatela sopra una teglia spennellata con un poco d'olio.

Spennellate anche la superficie della pasta con un cucchiaio d'olio e fatela lievitare per

altri 30 minuti. Ponete infine la teglia in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere la focaccia per 20-30 minuti circa.