

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

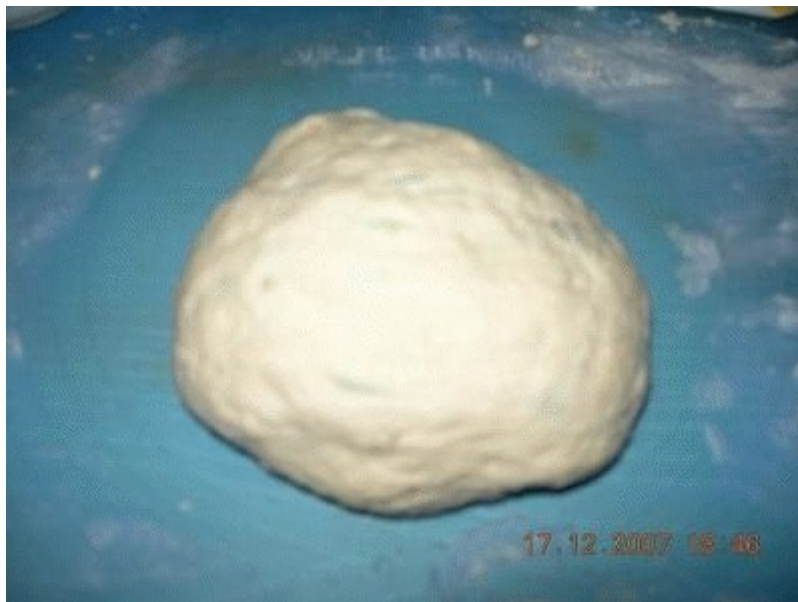
400 g di farina
15 g di lievito di birra
250 ml di latte
2 cucchiai di olio d'oliva
2 rametti di rosmarino
2 cucchiaini di sale fino
alcuni grani di sale grosso.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il lievito nel latte tiepido e con questo impastate la farina, olio, sale e rosmarino tritato grossolanamente.



2 Deve risultare una pasta morbida e liscia.



3 Ungere una teglia e adagiarvi la pasta stesa a disco con il matterello.



- 4 Con le dita pigiare qua e là la superficie e nell'incavo mettere due o tre grani di sale grosso. Spennellare con l'olio e poi lasciarla riposare per un'oretta. Cuocere la focaccia in forno preriscaldato a 220 gradi per mezz'ora. Tagliarla a rettangoli e servirla tiepida.



