

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia all'origano

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

400 g di farina 00  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino raso di zucchero  
1 busta di lievito per torte salate  
125 g di mozzarella a dadini  
6 cucchiai di olio di oliva  
origano a piacere  
250 ml di acqua fredda.

## PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina in una ciotola, unite il sale, lo zucchero ed il lievito setacciato e mescolare.

Unite 2 cucchiai di olio, la mozzarella e l'origano ed un po' per volta l'acqua fredda ed mescolare il tutto con una forchetta.

Impastare velocemente l'impasto con le mani unte d'olio, finchè diventa ben amalgamato.

Stendete in una teglia unta con 2 cucchiai di olio, salare e distribuirvi sopra 2 cucchiai d'olio.



**2** Infornate in forno già caldo a 200-220°C per 15-20 minuti.

