

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia aromatica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 50 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

500 g di farina
50 g di strutto
250 ml di acqua
25 g di lievito di birra
10 g di sale
3 cucchiari di rosmarino
poco olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito nell'acqua tepida.

In una ciotola mettete la farina, unite l'acqua con il lievito e cominciate ad impastare, unite lo strutto il sale ed il rosmarino ed impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Fate lievitare per 30 minuti.

Stendete l'impasta sopra una placca da forno rivestita di carta forno cercando di lavorare la pasta il meno possibile.

Tagliare a striscioline di 1 - 2 cm spennellare con l'olio e fate lievitare per 20 minuti.



2 Nel frattempo riscaldate il forno a 180°C.

Infornate la focaccia per 25 minuti circa.

