

TORTE SALATE

# Focaccia grande giove

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 400g di farina
- 25 g lievito di birra
- 2 dl acqua tiepida
- 100 g parmigiano reggiano grattugiato
- 100 g pancetta a cubetti
- 3 cucchiai olio extra vergine d'oliva
- 2 cucchiaini di sale

## PREPARAZIONE

- 1 Versare in una terrina la farina, la pancetta, il sale ed il grana. Mischiare il tutto e fare una conca al centro. Mettere nella conca l'acqua tiepida (nella quale è stato sciolto il lievito) e l'olio. Lavorare l'impasto in modo da renderlo il più possibile liscio e morbido. Si continuerà fino a quando la pasta non sarà omogenea ed elastica. A questo punto mettere uno strofinaccio pulito sopra il recipiente e lasciare lievitare in luogo tiepido per circa tre ore.

2 Stendere la pasta in una teglia unta d'olio adattandola al fondo e alle pareti. Condire con un filo d'olio. Infornare (forno precedentemente scaldato a 220 gradi) e cuocere per circa 15 minuti.