

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia soffice

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

250 g di farina 0
250 g di farina manitoba
250 g di semola rimacinata
50 g di fiocchi di patate
25 g di lievito di birra
300 ml di acqua tiepida
50 g di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio scarso di miele
1 cucchiaino e mezzo di sale.

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e fate riposare 5 minuti.

Mettete tutti gli ingredienti nella macchina del pane, impostare il programma impasto ed

impastare.

fate lievitare la pasta per 1 ora.

Dividete la pasta a metà e stendetela in due placche da forno unte di olio.

Condite con olio e sale e fate lievitare per 1 ora circa.

Infornate nel forno già preriscaldato a 220°C per 20 minuti.



