

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per focaccia

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 5 tazze di farina di grano duro
- 5 cucchiaini di olio
- 2 1/2 tazze d'acqua
- poco sale
- 2 cucchiaini di aceto

PREPARAZIONE

1 Tenete da parte un po' di farina per spolverizzare l'impasto e per infarinare il tavolo dove farete la sfoglia.

Aggiungete l'olio al resto della farina, il sale e mescolate il composto versando lentamente l'aceto e l'acqua. Impastate bene e fate una palla. Lasciatela per 1 ora circa in un luogo fresco.

Sopra ad un piano infarinato aprite la sfoglia dello spessore che volete.

NOTE

Potete usare questa sfoglia per tutte le vostre focacce.