

PANE, PIZZE E LIEVITATI

La focaccia di monny61

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

450 ml d'acqua
2 cucchiaini di malto
3 giri d'olio d'oliva
10 g di lievito di birra
250 g di farina manitoba
1 busta di purè in fiocchi
farina 00 per arrivare a 500 g in totale
3 cucchiaini di sale marino integrale.

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti.



2 Ecco l'impasto lievitato.



3 Sgonfiare l'impasto.



4 Mettere in una ciotola unta e coprire con un canovaccio.



5 Dopo un'ora, risulta così.



6 Dopo due ore.



7 Dividere in due teglie ben oliate e stendere l'impasto con le mani unte.

Condire come si preferisce, per esempio con rosmarino, olio d'oliva e sale grosso oppure pomodorini, origano e olio d'oliva all'aglio.



8 Coprire a campana e far lievitare un'altra ora abbondante.



9 Cuocere in forno statico a 200° per 20 minuti.

Eccole pronte.



10 Questo è l'interno.



11 Varianti:

con pesto, tonno, pomodori secchi e olive nere....

