

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia istantanea

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La [focaccia](#) istantanea è perfetta per chi vuole un **lievitato soffice e saporito** senza dover aspettare lunghi tempi di lievitazione. **Si prepara con lievito istantaneo**, risultando **croccante fuori e morbida dentro**. Perfetta da gustare da sola o con salumi e formaggi, è ideale per una [cena veloce](#) o un aperitivo sfizioso. Provala subito!

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA FOCACCIA Istantanea

FARINA 00 400 gr

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo PER
TORTE SALATE 1 bustina

ACQUA 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr

SALE 12 gr

INGREDIENTI PER CONDIRE LA FOCACCIA Istantanea

POMODORINI 300 gr

OLIVE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

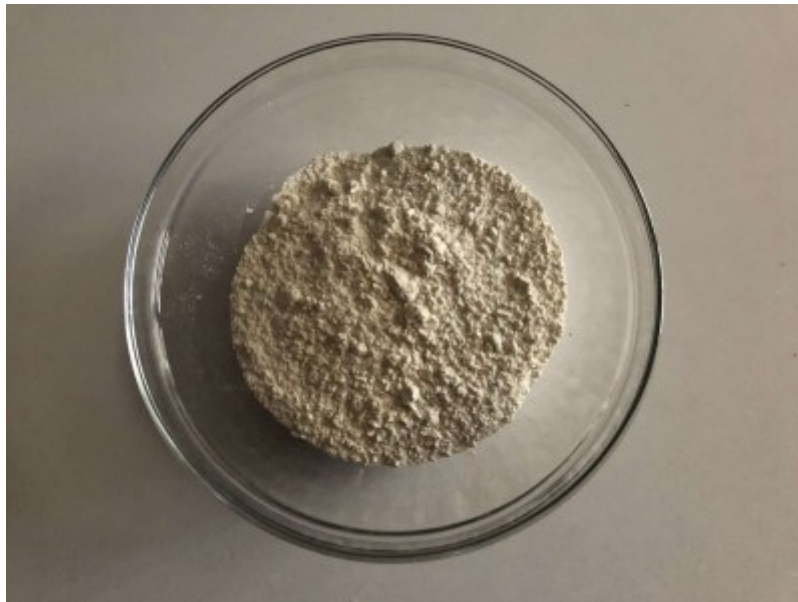
ORIGANO

SALE

COME FARE LA FOCACCIA Istantanea?

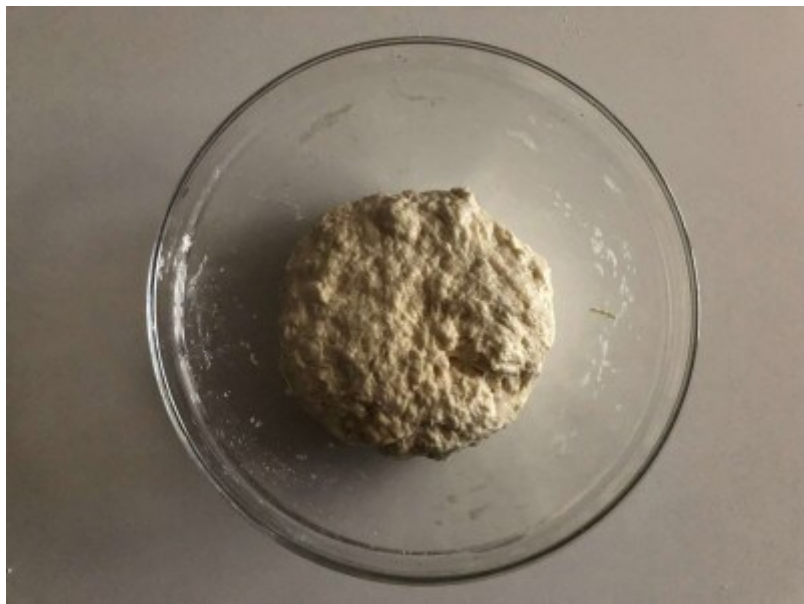
1 Prepara l'impasto

In una ciotola, versa la farina e il lievito istantaneo, poi mescola.



2 Aggiungi l'acqua a filo e il sale, mescolando con un cucchiaio fino al completo assorbimento. Unisci l'olio e amalgama bene fino a ottenere un impasto morbido.





3 Prepara i pomodorini

Lava i pomodorini e tagliali a metà o in quarti, a seconda della dimensione.



4 Stendi l'impasto

Spennella la teglia con un filo d'olio. Trasferisci l'impasto e stendilo con le mani leggermente unte. Distribuisci i pomodorini e le olive sulla superficie, premendoli leggermente





Aggiungi un pizzico di sale, origano e un filo d'olio.





6 Cuoci in forno ventilato a 200°C per 20-25 minuti, nel ripiano centrale, fino a doratura.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Aggiungi l'acqua gradualmente per ottenere una consistenza omogenea.

Superficie croccante: Spennella con olio prima di infornare per una doratura perfetta.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi tostarla il giorno dopo per renderla croccante.

Varianti: Provala con rosmarino, cipolle o arricchita con formaggi per un gusto ancora più ricco.

COME CONSERVARE LA FOCACCIA ISTANTANEA

La focaccia istantanea si conserva a temperatura ambiente per 24 ore, oppure in frigorifero fino a 2 giorni. Può essere congelata a fette e riscaldata in forno per ritrovare la sua fragranza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciambella di patate: un piatto unico goloso e sfizioso.

Pane azzimo in padella: per una cena last minute.

Torta salata veloce: soffice e saporita.

Pane senza impasto: facile e perfetto per ogni occasione.

Focaccia farcita con formaggi e salumi: un'idea golosa per buffet e aperitivi.