

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 H DI LIEVITAZIONE**



Di certo la **focaccia** è una di quelle cose che si amano sin da bambini, non esiste nessuno infatti che non ami mangiucchiare, talvolta anche senza denti, un bel pezzo di focaccia...che sia genovese, che sia barese che si chiami schiaccia o pizza bianca non importa...la focaccia è buona a tutte le latitudini!

Come per la maggior parte delle ricette anche la **ricetta della focaccia** è varia e variabile, ne esistono mille e una versione, a partire della ricetta originale, per arrivare alla focaccia in padella o a quella

ripiena o senza lievito.

Noi vi diamo la nostra versione di focaccia, provate a farla e lasciateci un commento!

La focaccia che vi proponiamo qui è davvero molto semplice, riuscirà anche a chi non è molto esperto in cucina.

Se amate poi questo genere proposte ecco per voi alcune ricette di pizza e lievitati da forno:

[impasto per la pizza](#)

[pizza di patate](#)

[pizzette](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 W230-260 - 500 gr

LIEVITO DI BIRRA 4 gr

ACQUA Fredda - 350 gr

SALE 12 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25 gr

PER IL CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FIOCCHI DI SALE o grosso -

PREPARAZIONE

1 Per ottenere una buona focaccia dovrai dapprima dedicarvi all'impasto:

Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito e sbriciolalo con le dita. Aggiungi l'acqua fredda, tenendone da parte un goccio.





2 Impasta per qualche minuto fino a far assorbire tutta la farina, aggiungi il sale e scioglilo con l'acqua tenuta da parte.

Continua ad impastare finchè non otterrai un impasto ruvido, ma consistente.





3 Aggiungi l'olio e continua ad impastare, inizialmente strizzando letteralmente l'impasto tra le dita.

dopo qualche minuto l'impasto avrà preso consistenza. lascialo riposare in ciotola,

coperto da un canovaccio per 20 minuti.





4 Rifiniamo l'impasto dandogli un giro di pieghe.

Solleva l'impasto prendendolo da sotto, e ripiegalo su se stesso, gira la ciotola di 90 gradi, e fai la stessa operazione di prima, gira di 90 gradi e di nuovo, solleva e ripiega.

Copri con il canovaccio e lasciamo lievitare più o meno 3/4 ore in base alla temperatura.

Con abbondante olio, ungi una teglia 30 x 40, ungendero bene anche i bordi.





- 5 Trasferisci l'impasto e con le mani unte comincia a distenderlo per coprire tutta la superficie della teglia. Schiaccia con i dita, tira i gli angoli e i lati in modo da allargare l'impasto., se serve, sollevalo e fatti aiutare dalla gravità.

Copri di nuovo e lascia rilievitare 40 minuti.





- 6 Con abbondante olio, stampa i fori sulla superficie con la punta delle dita, cospargi con i fiocchi di sale e inforna per circa 20/25 minuti a 250 gradi nel ripiano medio alto del forno.





CONSIGLIO