

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia fatta in casa: soffice e deliziosa come da tradizione

LUOGO: **Europa / Italia**

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

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 4 H DI LIEVITAZIONE



La **focaccia** è un lievitato soffice e saporito, ideale da gustare semplice o con farciture di salumi, formaggi o verdure.

INGREDIENTI

FARINA 00 W230-260 - 500 gr

ACQUA Fredda - 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 25
gr

SALE 12 gr

LIEVITO DI BIRRA 4 gr

PER IL CONDIMENTO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FIOCCHI DI SALE o sale grosso -

COME FARE LA FOCACCIA

1 Per ottenere una **buona focaccia** dovrai innanzitutto dedicarti 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.





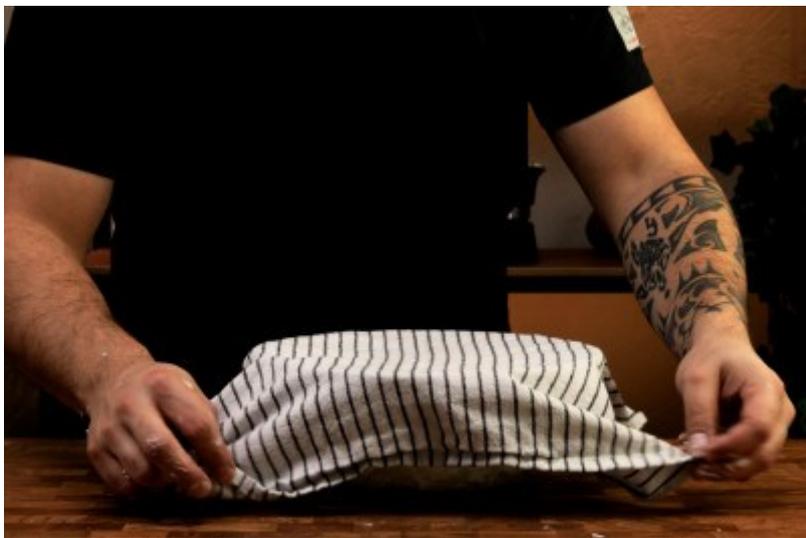
- 2 Impasta per qualche minuto fino a far assorbire tutta la farina, aggiungi il sale e scioglilo con l'acqua tenuta da parte. Continua a impastare finché non otterrai un impasto ruvido, ma consistente.





3 Aggiungi l'olio e continua a impastare, inizialmente strizzando letteralmente l'impasto tra le dita, dopo qualche minuto l'impasto avrà preso consistenza. lascialo riposare nella ciotola, coperto da un canovaccio per 20 minuti.

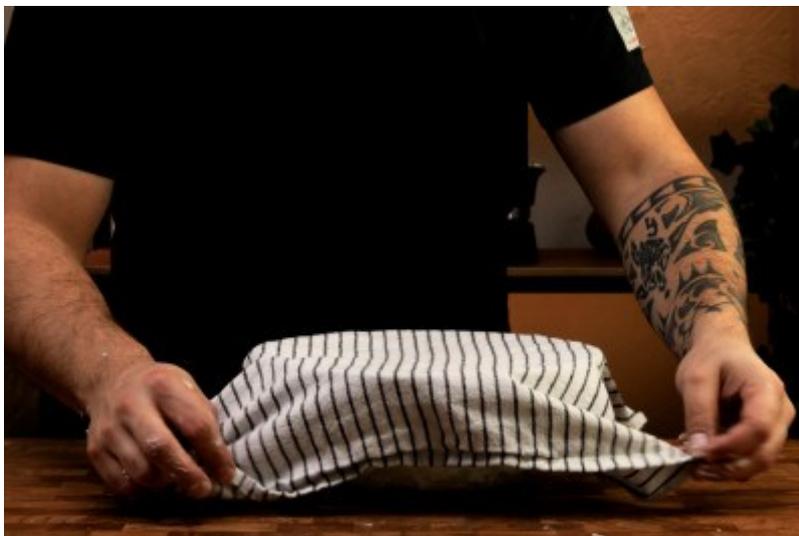




4 Trascorso il riposo breve, riprendi l'impasto tenendolo ancora nella ciotola e dagli un giro di pieghe: solleva l'impasto prendendolo da sotto, e ripiegalo su se stesso, gira la ciotola di 90 gradi, e fai la stessa operazione di prima, gira di 90 gradi e di nuovo, solleva e ripiega. Copri con il canovaccio e lascia lievitare più o meno 3/4 ore in base alla temperatura che hai in casa.

Prima di riprendere l'impasto, ungi una teglia 30 x 40 cm con abbondante olio extravergine di oliva, ungi bene anche i bordi.





5 Trasferisci l'impasto della focaccia nella teglia unta e, con le mani unte, comincia a distenderlo per coprire tutta la superficie della teglia. Schiaccia con le 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 ancora lievitare la focaccia per circa 40 minuti.





- 6 Con la punta delle dita unti di olio, forma delle fossette sulla superficie della focaccia, irrorata tutta la focaccia con abbondante olio extravergine di oliva e infine cospargi con i fiocchi di sale o con il sale grosso.

Accendi il forno statico a 250°C, quando sarà a temperatura inforna la teglia con la focaccia, posizionala nel ripiano intermedio del forno e cuoci per circa 20-25 minuti.





FOCACCIA FATTA IN CASA: SOFFICE E GUSTOSA

La **focaccia** è un classico intramontabile della cucina italiana, amata per la sua morbidezza e versatilità. Perfetta da gustare semplice, con olio e sale, o farcita con salumi, formaggi e

verdure, è l'ideale per accompagnare pranzi, cene o aperitivi. Prepararla in casa è più semplice di quanto sembri: bastano pochi ingredienti e un po' di pazienza per ottenere un risultato perfetto. Scopri la nostra **ricetta tradizionale** per una **focaccia soffice e gustosa**.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPREO ALIMENTARE

Usa acqua fredda per l'impasto: rallenterà la lievitazione, ma renderà la focaccia più soffice.

Se avanza della focaccia, conservala in un sacchetto per alimenti e scaldala leggermente prima di consumarla.

Recupera i bordi croccanti per preparare crostini da servire con zuppe o insalate.

Personalizza il condimento aggiungendo erbe aromatiche, pomodorini o olive.

COME CONSERVARE LA FOCACCIA

Conserva la focaccia a temperatura ambiente per un giorno, coperta con pellicola trasparente.

Puoi congelarla a pezzi, avvolta in pellicola e riposta in sacchetti per freezer. Per consumarla, scongelala a temperatura ambiente e scaldala in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Impasto per la pizza](#): la base ideale per pizze fatte in casa.

[Pizza capricciosa](#): ricca di sapori grazie ai suoi numerosi condimenti.

[Pizza senza glutine](#): per chi cerca una variante adatta a tutte le esigenze.

[Pizza tonno e cipolla](#): un abbinamento classico e saporito.

[Pizza gourmet](#): con ingredienti ricercati per un tocco speciale.

[Focaccia in padella](#): un'alternativa veloce per chi non può accendere il forno.