

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia

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*



Di certo la **focaccia** è uno di quei cibi 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 [focaccia genovese](#), che sia [barese](#) che si chiami **schiaccia** o [pizza bianca](#) non importa...la **focaccia** è buona comunque!

Come per la maggior parte dei [lievitati](#) anche la **ricetta della focaccia** è varia e variabile, ne esistono tantissime versioni, **a partire dalla ricetta originale**, per arrivare alla [focaccia in padella](#) tanto utile quando non si può accendere il forno.

Segui la nostra **ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, una **buonissima focaccia morbida e golosa** come da tradizione, gustala così o **farciscila con salumi, formaggi o verdure**.

Se **ami mettere le mani in pasta** e adori [pizze](#) e lievitati, non puoi perderti queste **ricette**:

[Impasto per la pizza](#)

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza senza glutine](#)

[Pizza tonno e cipolla](#)

[Pizza gourmet](#)

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 -

PREPARAZIONE

- 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.





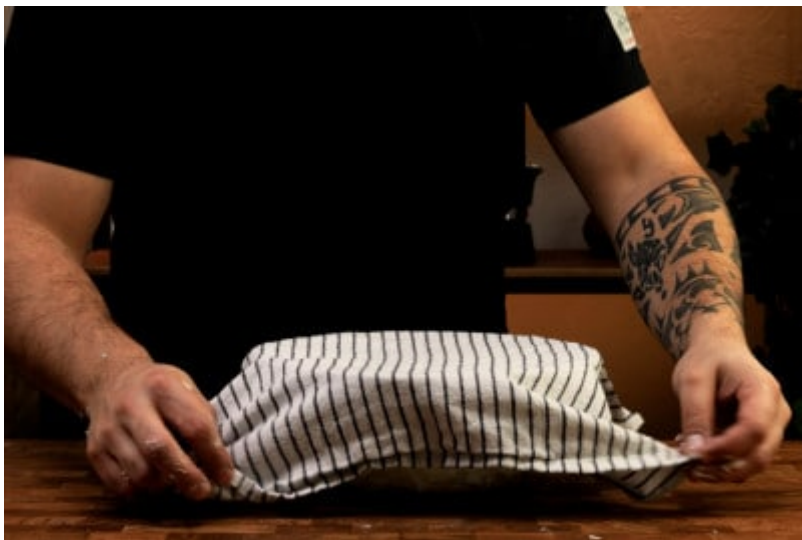
- 3** Aggiungi l'olio e continua a impastare, inizialmente strizzando letteralmente l'impasto tra le dita, dopo qualche minuto l'impasto avrà preso consistenza. lascialo riposare nella ciotola, coperto da un canovaccio per 20 minuti.





- 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.

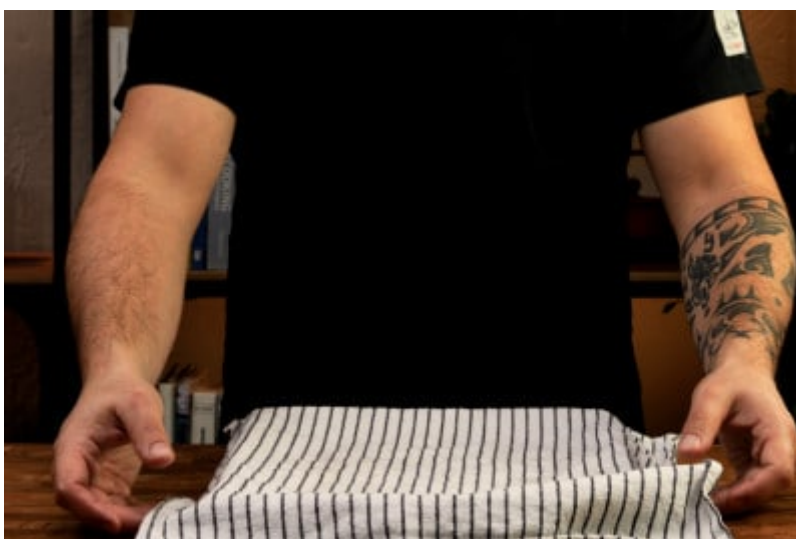




- 5 Trasferisci l'impasto della focaccia nella teglia unta e, con le mani unte, comincia a distenderlo per coprire tutta la superficie della teglia. Schiaccia con le dita, tira i gli angoli e i lati in modo da allargare l'impasto, se serve sollevalo e fatti aiutare dalla gravità.

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.



