

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Faccia di vecchia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa* / *Italia* / *Sardegna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI:
facile



INGREDIENTI

500 g di farina 0
25 g di lievito di birra
40 g di strutto
sale
pepe
3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
origano

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina sulla spianatoia, trasferitene 100g in una ciotola e amalgamatela con il lievito sciolto in mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Lasciate quindi lievitare la pastella per circa 1 ora.

Trascorso il tempo necessario, impastate la farina rimasta con lo strutto, una presa di sale e l'acqua necessaria per ottenere una pasta soda; incorporate il composto lievitato e

lavorate a lungo il preparato, fino a renderlo soffice ed elastico.

Ponetelo in una terrina infarinata e incidetelo con un taglio a croce, copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare ancora per 2 1/2 ore in luogo tiepido e asciutto.

stendete l'impasto in un disco spesso circa 1cm e adagiatelo in una teglia rivestita di carta da forno.

Praticate delle fossette con la punta delle dita e spennellate la superficie con una miscela di olio, sale e pepe.

Cosparegete la focaccia con un'abbondante spolverata di origano e cuocetela in forno caldo a 220°C per 25-30 minuti.