

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Focaccia ai 7 cereali

di: *alessia76*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE



### INGREDIENTI

500 gr di miscela pane nero  
1 bustina di lievito secco  
5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
280 ml di acqua tiepida  
poco sale grosso  
poco rosmarino.

## Preparazione

**1** Impastare la miscela con la bustina di lievito sciolta in poca acqua, 4 cucchiari di olio e l'acqua, dovrete ottenere una pasta omogenea.

Coprite con un panno e fate lievitare per 1 ora.

Dividete la pasta in due parti e stendetela con le mani unte sopra due teglie oleate, coprite con un panno e fate lievitare per 2 ore.

Cospargete con sale grosso.



2 Rosmarino e l'olio rimasto.

Infornate a 220°C per 15 minuti.





3 Farcite a piacere con salumi e formaggio.

