

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia ai porcini

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

500 g farina  
50 g zucchero  
50 g burro o margarina  
25 g lievito di birra  
10 g sale.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Impastare tutti gli ingredienti unendo, pian piano, l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto liscio ed elastico.



**3** Lasciare lievitare finchè non raddoppia il volume.



4 Stendere un primo disco di pasta nella tortiera precedentemente imburrata.

Farcire con gli ingredienti che si preferiscono, ad esempio con caciocavallo, salame ungherese, pomodoro, funghi porcini a tocchetti, pepe e origano.



5 Chiudere il tutto con il secondo disco di pasta e lasciare lievitare ancora.

Spennellare la superficie con un pò di latte e spolverare di semi di sesamo.



6 La focaccia è pronta per essere infornata a 180° per circa 40 minuti.

Ecco il risultato



7 La foto di una porzione

