

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia al basilico

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

300 g di farina tipo 0  
4-5 cucchiai di olio d'oliva extravergine  
15 g di lievito di birra  
2 cucchiai di basilico tritato  
5 g di sale marino integrale.

## Preparazione

- 1 Setacciate la farina, disponetela a fontana. Fate sciogliere il lievito con tre cucchiai di acqua intiepidita e versatelo al centro della fontana, incorporandovi un poco di farina; aggiungete quindi 3 cucchiai d'olio, il basilico tritato, il sale e, poco alla volta, 5 cucchiai d'acqua. Impastate e lavorate per 10 minuti per ottenere un impasto liscio ed elastico; copritelo con un telo e fatelo lievitare per 30 minuti in luogo tiepido. Riprendete l'impasto, lavoratelo di nuovo e stendetelo in una sfoglia dello spessore di 7-8 millimetri; adagiatela sopra una teglia spennellata con un poco d'olio. Spennellate anche la superficie della pasta con un cucchiaio d'olio e fatela lievitare per altri 30 minuti. Ponete infine la teglia in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere la focaccia per 20-30 minuti circa.