

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia all'origano

di: *fragola1983*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di farina 00
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino raso di zucchero
1 busta di lievito per torte salate
125 g di mozzarella a dadini
6 cucchiaini di olio di oliva
origano a piacere
250 ml di acqua fredda.

Preparazione

1 Setacciare la farina in una ciotola, unite il sale, lo zucchero ed il lievito setacciato e mescolare.

Unite 2 cucchiaini di olio, la mozzarella e l'origano ed un po' per volta l'acqua fredda ed mescolare il tutto con una forchetta.

Impastare velocemente l'impasto con le mani unte d'olio, finchè diventa ben amalgamato.

Stendete in una teglia unta con 2 cucchiaini di olio, salare e distribuirvi sopra 2 cucchiaini d'olio.



2 Infornate in forno già caldo a 200-220°C per 15-20 minuti.

