

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia cipolle e pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

480 g di farina
1 bustina di lievito
2 cucchiari di olio d'oliva
acqua q.b.
1/2 cipolla tagliata a pezzi
passata di pomodoro o pomodorini
formaggio.

PREPARAZIONE

1 Preparare la base della focaccia impastando la farina con il lievito, l'olio.



2 Aggiungere acqua in caso la pasta risulti troppo dura.

Lasciarla riposare un'ora al caldo e coperta da uno strofinaccio umido (si può anche mettere in forno spento ma caldo, preriscaldato a 50°).



3 Dividerla in due e stenderla sulla placca del forno (o in una teglia), salarla leggermente e stendere il passato di pomodoro, poi le cipolle ed il formaggio.



- 4 Richiuderla con l'altro cerchio sigillando bene i bordi e lasciarla nuovamente a lievitare per circa mezz'oretta.

Preriscaldare il forno a 210°, spennellarla di olio e di sale grosso.



5 e cuocerla per circa mezz'oretta.

