

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia cipolle e pomodoro

di: *winter81*

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.

