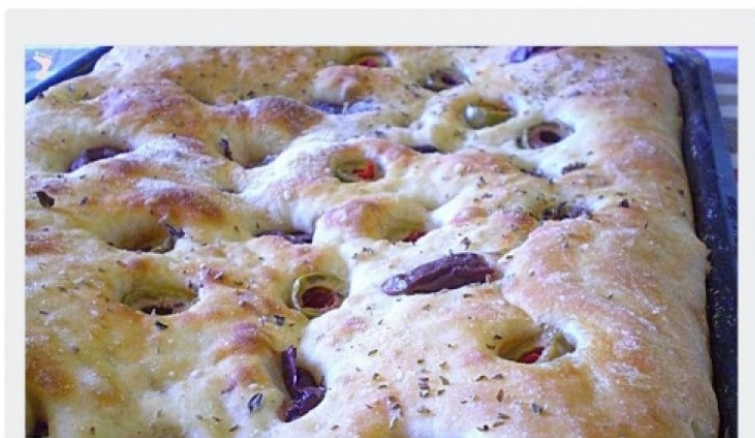


PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia con olive verdi e nere

LUOGO: Europa / Italia

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



500 G DI FARINA, 350 G DI LIQUIDI

metà acqua

metà latte

4 g di lievito

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di miele o malto o zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Far rinvenire il lievito in un po' dei liquidi, impastare tutti gli ingredienti velocemente e lasciar lievitare tutta la notte.

La mattina, rovesciare tutto sulla spianatoia infarinata di farina di grano duro. Tirare la pasta su una teglia bassa a circa 1 cm di spessore, se avanza impasto fare dei panini.

Con le dita fare delle fossette e infilarci olive nere e verdi.

Lasciar lievitare circa un'ora, poi infornare a 220° fino a doratura (regolarsi secondo il

proprio forno).



cameron

