

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia con pomodorini

di: *Susanna66*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di farina 00

1 cubetto di lievito di birra

olio

sale

pomodorini

origano.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con olio e acqua in cui avete fatto sciogliere il lievito. Aggiungere il sale solo dopo aver impastato un pò (per non avere il contatto con il lievito), lavorare a lungo e battere la pasta sulla spianatoia qualche volta, dopo di che metterla a lievitare fino al raddoppio.

Successivamente, stendere la pasta con le mani in una teglia rivestita da carta forno unta di olio.



- 2 Metterci i pomodorini, sale e abbondante olio e spalmare con la mano su tutta la superficie, quindi spolverare di origano.



- 3 Mettere in forno già caldo a 200 gradi per circa 20/25 minuti.



4 Ecco la fetta.

