

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia frizzante

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *9 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *2 ORE DI LIEVITAZIONE*



Non vi spiegate come la focaccia comprata al forno possa essere tanto soffice e leggera? Il trucco sta nell'acqua frizzante, o meglio noi l'abbiamo preparata provando questo metodo. L'acqua frizzante, con le sue bollicine, renderà l'impasto più soffice e leggero.

Abbiamo deciso di preparare l'impasto con il lievito di birra, ingrediente sempre a disposizione in quasi tutte le cucine, ma nulla vieta di poter utilizzare anche della pasta madre o un preimpasto come un polish o una biga.

INGREDIENTI

FARINA 1 kg

ACQUA frizzante - 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr

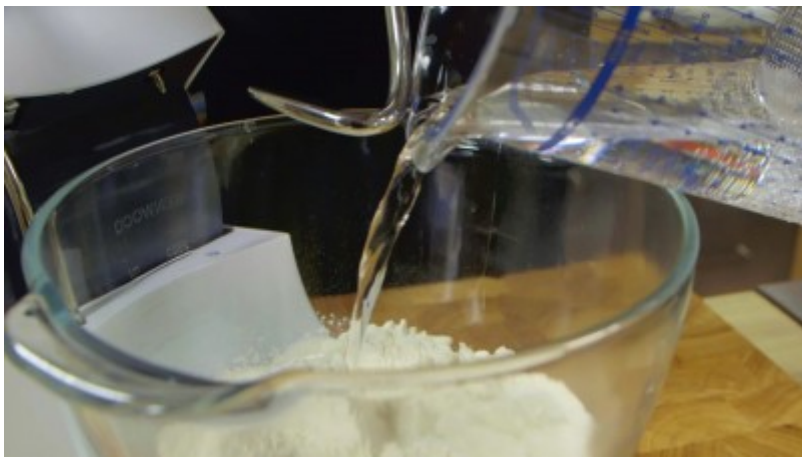
SALE 20 gr

LIEVITO DI BIRRA 15 gr

PREPARAZIONE

1 Pesate la farina e l'acqua frizzante e riunitele nella ciotola dell'impastatrice.





2 Aggiungete anche l'olio extravergine d'oliva ed iniziate ad impastare con il gancio.



3 Sbriciolate il lievito direttamente nella ciotola e fate lavorare ancora un pochino.



- 4 Aggiungete, infine, il sale e lasciate che venga incorporato. Fate lavorare la macchina fino a che l'impasto non si stacchi completamente dalle pareti della ciotola e non si raccolga intorno al gancio.

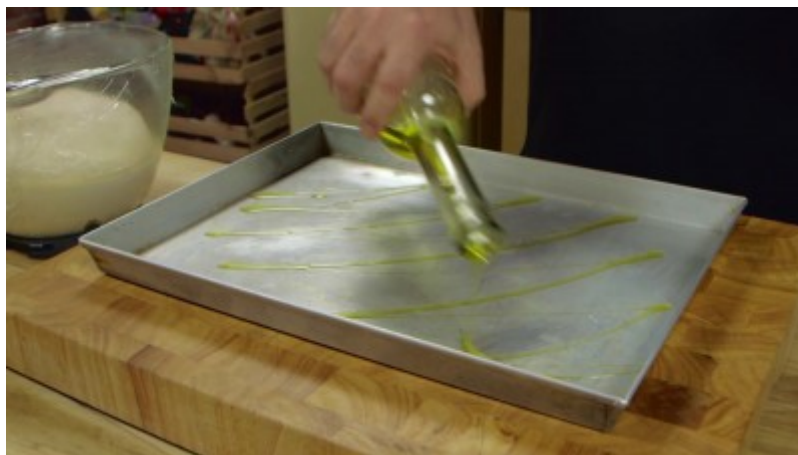


- 5 A questo punto trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo un po' a mano. Pirlate l'impasto e trasferitelo nella ciotola unta con un po' d'olio per lasciarlo lievitare fino al raddoppio.



6 Trascorso il tempo di lievitazione, ungete una teglia grande e trasferitevi l'impasto che

inizierete a stendere con le mani. Non riuscirete a stenderla tutta subito, lasciatela riposare 10 minuti coperta con pellicola in teglia sarà più facile stenderla dopo.



- 7 **7** terminate di stendere l'impasto in teglia. Ungerla abbondantemente in superficie, salatela e pepatela.



8 Infornatela a forno preriscaldato a 220°C per circa 25 minuti o a doratura.



9 Una volta cotta, sfornatela e tagliatela a pezzi per servirla in tavola.

