

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia pugliese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 360 gr

FARINA 0 240 gr

ACQUA 390 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

SALE 18 gr

MIELE 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

POMODORINI 300 gr

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 80 gr

ORIGANO

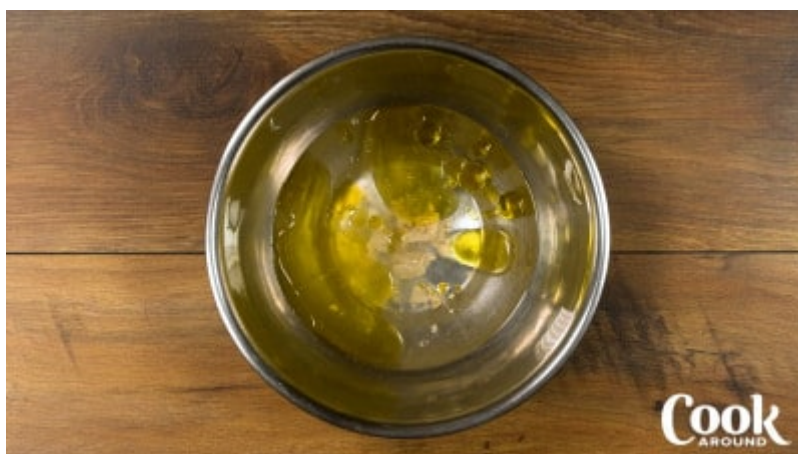
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettere l'acqua, l'olio, il miele ed il lievito, mescolare il tutto.

Unire le farine e lavorare con un mestolo, unire in ultimo il sale e lavorare ancora per qualche minuto.







- 2 Trasferire sul piano di lavoro e impastare a lungo fino a che l'impasto risulti omogeneo, unire poca farina all'occorrenza.



3 Trasferire in un recipiente coprire con pellicola bucherellare e poi con un panno.

Far lievitare per circa 2 ore o fino a raddoppio.





4 Dividere l'impasto a metà, con queste dosi verranno 2 focacce.





5

Stendere leggermente su teglie oliate del diametro di 26 cm alla base e 28 cm in superficie.

Coprire con pellicola e panno e far riposare circa 10-15 minuti.







6 A questo punto preparare i pomodorini, tagliandoli a metà dopo averli lavati bene.



7 Stendere bene sulle teglie e disporre i pomodorini tagliati a metà, le olive.

Insaporire con origano a piacere e un generoso giro di olio.





8 Cuocere in forno caldo 250° statico per 15-18 minuti sul ripiano basso.

Lasciate intiepidire e servite



