

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccina irlandese

LUOGO: Europa / Irlanda

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 tazze di farina
- 1 cucchiaino di cremor tartaro
- 1 tazza di latticello
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di lievito

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate insieme gli ingredienti secchi e amalgamateli con le mani. Fate un buco nel centro e aggiungete il latticello per rendere l'impasto soffice. Versate il tutto sul piano da lavoro infarinato e impastare velocemente fino a che l'impasto diventa liscio. Stendetelo fino ad uno spessore di circa 1/2cm e tagliate dei dischi. Metteteli su di una teglia imburrata e infornate a 200°C per 15 minuti circa.