

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per focaccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

5 tazze di farina di grano duro

5 cucchiaini di olio

2 1/2 tazze d'acqua

poco sale

2 cucchiaini di aceto

PREPARAZIONE

1 Tenete da parte un po' di farina per spolverizzare l'impasto e per infarinare il tavolo dove farete la sfoglia.

Aggiungete l'olio al resto della farina, il sale e mescolate il composto versando lentamente l'aceto e l'acqua. Impastate bene e fate una palla. Lasciatela per 1 ora circa in un luogo fresco.

Sopra ad un piano infarinato aprite la sfoglia dello spessore che volete.

NOTE