

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccina all'olio - Ka'k Maleh

LUOGO: *Africa / Libia*

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



INGREDIENTI

FARINA 5 tazze

OLIO DI OLIVA 2,5 tazze

ACQUA 1,5 tazze

LIEVITO DI BIRRA SECCO 1 cucchiaino da
tavola

SALE 1 pizzico

Questa **focaccina all'olio - Ka'k Maleh** è semplice e veloce da fare, proprio l'ideale se vi siete accorti che non avete nemmeno più una briciola di pane a casa. Ricorda il pane arabo e in effetti sia come forma che come sapore gli somiglia parecchio. La ricetta è davvero facile e si presta benissimo anche per buffet e aperitivi. Se non avete l'apposito strumento per rigare la superficie, potrete aiutarvi con una semplice forchetta. E inoltre, che ne dite di abbinarlo all'[hummus](#)?

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto fate sciogliere il lievito in poca acqua.

Versate la farina in una ciotola ed unitevi il resto degli ingredienti, compreso il lievito.



2 Impastate bene il tutto e mettetelo a lievitare per 2-3 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione, prelevate una porzione di pasta, stendetela leggermente ed, aiutandovi con un mattarello taglia pasta o un coltello, disegnate in superficie una grata.



3 Tagliate dall'impasto dei dischi e disponeteli in una teglia foderata di carta forno.



4

Cuocete in forno a 185°C fino a doratura.