



FOCACCIA LIGURE

FOCACCIA LIGURE ALLE ERBE AROMATICHE

INGREDIENTI

Farina 00 600 gr
Lievito di birra 30 gr
Olio d'oliva 160 gr
Acqua q.b.
Sale fino 10 gr
Sale grosso 10 gr
Salvia 50 gr
Rosmarino 50 gr
Timo 30 gr

PROCEDIMENTO

Passaggio 1

Disporre la farina a fontana, aggiungere il sale fino intorno, diluire il lievito con un po' di acqua e versare all'interno della fontana, aggiungere le erbe aromatiche intorno.

Passaggio 2

Impastare la pasta, aggiungere l'olio e il resto degli ingredienti.

Passaggio 3

Impastare fino ad ottenere una massa omogenea e abbastanza morbida. Fare lievitare in un recipiente chiuso per 1 ora circa.

Passaggio 4

Ungere una placca e stendere la pasta con le mani, ungere anche la superficie della pasta, cospargere di sale grosso e far lievitare nuovamente per 20 minuti.

Passaggio 5

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C fino a cottura e doratura avvenute.