



IMPASTI

Impasto per Focaccia



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
0 MINCALORIE
180KNOTE
3 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

240 g di Farina 0

12 g di Lievito di birra fresco

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Fate sciogliere il lievito in tanta acqua tiepida, pari a circa metà del peso della farina.
- Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, versatevi al centro il lievito con l'acqua e l'olio. Lavorate la pasta finché sarà morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo in una ciotola capiente.
- Praticate un taglio a croce sulla superficie, copritelo con la pellicola alimentare e ponetelo a lievitare in luogo tiepido e lontano da correnti d'aria per 3 ore.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se invece usate il lievito secco, mescolatene 4 g con 1 cucchiaino di zucchero. Il lievito in questo caso non va sciolto in acqua ma vanno mescolati zucchero e lievito, poi versati nel centro della fontana di farina insieme al resto, acqua e olio.
- Per la classica focaccia la pasta va stesa con il matterello (o, ancora meglio, tirata e modellata con le dita direttamente nella teglia) e disposta in una teglia da forno leggermente infarinata.