



Focaccia con pomodorini



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
35 MIN



CALORIE
400K

NOTE
2 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g di Farina 0

20 g di Lievito di birra fresco

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva (per l'impasto)

Sale

PER LA FARCITURA

300 g di Pomodorini

Origano secco

3 cucchiai di Olio extravergine di oliva (per spennellare)

Sale

Preparazione

- Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito stemperato in un po' di acqua tiepida, l'olio e il sale. Lavorate aggiungendo altra acqua fino a ottenere un composto morbido. Formate una palla e fate lievitare coperto con un panno per 2 ore.
- Trascorso il tempo di lievitazione, stendete la pasta in una teglia rivestita di carta da forno e irrorate con un po' di olio.
- Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà scolando l'acqua di vegetazione e distribuiteli sulla pasta, premendoli leggermente per farli aderire.
- Salate, completate con l'origano e un giro d'olio e infornate in forno caldo a 190°C per circa 35 minuti. Servite guarnendo con qualche foglia di prezzemolo fresco.

Camilla Innocenti