

Focaccia alta e morbida

250 gr. di farina bianca
1 cucchiaino da caffè scarso di sale
mezza bustina di lievito in polvere (3,5 gr.)
1,5 dl. di acqua tiepida
1 cucchiaio d'olio d'oliva

cipolla
olive
foglioline di timo



FACILEeBUONO

Squisita



In un recipiente mescoliamo, farina, sale e lievito, aggiungiamo l'acqua e l'olio.
Impastiamo con le mani ottenendo un impasto morbido e omogeneo.
Ricopriamo una teglia con carta da forno e stendiamo l'impasto schiacciandolo con le dita raggiungendo lo spessore di 1 cm.
Lasciamo lievitare coperto con un panno a temperatura ambiente per 1 ora o finché avrà raggiunto il doppio del volume.
Cospargiamo la focaccia con la cipolla, le olive e il timo.
A forno preriscaldato e sulla scanalatura bassa cuociamo a 220° per 20 minuti.
Al momento di servire cospargiamo con un filo d'olio.

Se si desidera una focaccia più alta e morbida consiglio di fare 200 gr. di farina bianca e 50 gr. di semolino.

Ecco la ricetta per ottenere un'ottima focaccia bianca, alta e morbida con lievito istantaneo. Inoltre presento alcuni consigli per farcirla, per esempio con cipolle, rosmarino e olive.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Focaccia farcita

Qui si può veramente dar sfogo alla propria fantasia! Ricotta, crescenza, prosciutto, tonno, o verdura. (Attenzione, la verdura bollita di strizzarla bene prima di utilizzarla.)