

FOCACCIA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 Focaccia

- Pasta per la focaccia - 250 g d farina 0 - 150 ml di acqua - 50 ml di olio - 6 g di lievito di birra fresco
 - 5 g di sale - Per condire - 100 g di olive nere snocciolate - 10 ml di olio - Timo
-

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida (circa 35°C) con una forchetta. Lasciar riposar 1 minuto.
2. Nella bacinella con il coltello da impasto, versare la farina, il sale, l'olio e l'acqua con il lievito sciolto.
3. Avviare l'apparecchio e far girare fino a che non si ottiene un impasto morbido (circa 1 minuto).
4. Mettere la palla di pasta in un piatto oliato, ricoprire con una pellicola e far riposare per 1 ora.
5. Piegare delicatamente la palla due volte e ricoprirla con una pellicola o con un canovaccio umido. Far riposare per 30 minuti.
6. Nel frattempo preriscaldare il forno a 240°C (termostato 8).
7. Prendere delicatamente l'impasto dal piatto e porlo sulla leccarda del forno che avrete ricoperto con carta da forno. Attenzione a non togliere le bolle d'aria.
8. Stendere la pasta e premere delicatamente con le dita per appiattirla.
9. Condire la focaccia con le olive e il timo. Piegarla in 2 e spennellare sopra un po' di olio di oliva.
10. Mettere in forno la focaccia e farla cuocere 15 minuti circa. Si può mangiare tiepida o fredda.

Consigli del cuoco :

si possono anche aggiungere pomodorini ciliegia, un po' di formaggio

Pâtissier Multifunzione ■

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■