



Bimby: Focaccia - [Visualizza sul sito](#)  
di manu99

300 gr farina tipo "0"

1/2 cubetto di lievito di birra fresco

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini scarsi di sale

40 gr di olio di oliva

acqua circa 180 ml (poi regolatevi voi l'impasto deve risultare molto elastico ma non appiccicoso)

1 patata lessa schiacciata (è facoltativo, ma la rende più morbida)

se vi scocciate potete usare del purà già pronto mettendone una quantità simile ad una patata. (così potrete fare prima)

olio d'oliva x spennellare

Ora mettete tutti gli ingredienti nel boccale e procedete come l'impasto della pizza.

Dopo mettere a lievitare x circa 2 ore, poi sgonfiare l'impasto e stendere dando uno spessore di circa 1 dito e 1/2 così crescerà più alta e soffice, poi dare la forma che più vi piace: tonda, rettangolare, ovale mettendolo poi in una teglia leggermente unta oppure usate la carta forno, e lasciare lievitare x benino circa 1 ora in luogo tiepido (sotto al forno)

Quando è ben lievitata allora fare dei buchi sopra con uno stuzzicadenti oppure con le dita unte di olio, facendo però attenzione a non far screscere l'impasto, poi spennellare delicatamente con l'olio e spargere un po' di sale e di origano oppure rosmarino, infine infornare in forno già a temperatura (200°C) x circa 15 minuti dipende dal tipo di forno che avete poi vi renderete conto quando sarà bella dorata allora sarà pronta!.