



Focaccia ai pomodorini - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

focaccia - pomodori ciliegini

Per la pasta ho preso spunto dal sito "ComidadeMama" credo che si chiami così. Comunque gli ingredienti per una bella focaccia gonfiotta sono:

700g di farina
350 g di acqua
30 g di lievito di birra
un pizzico di zucchero
10 g di sale fino
3 cucchiaini pieni d'olio evo
pomodorini ciliegini
origano

La preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua e mescolarlo con la farina, il sale, lo zucchero e l'olio.

Impastare energicamente fino ad ottenere una palla di pasta omogenea.

Mettere la pasta in un recipiente molto grande, sigillarlo con della pellicola trasparente e attendere un'ora e mezza.

Spennellare la superficie superiore con un'emulsione di acqua e olio, adagiare i pomodorini tagliati a metà e spolverare sopra dell'origano e un po' di sale.

Lasciare riposare il tutto per almeno una mezz'ora, causando quindi una seconda lievitazione.

Infernare in forno già caldo per 15-20 minuti a una temperatura di 175°

Questo è il risultato!!!

