

Categoria: Vegetariana - Focacce e Torte salate



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 10-15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo

La **focaccia** è una preparazione semplice e genuina a base di **pasta da pane** (cliccaqui per vedere la nostra ricetta) condita con olio e sale.

La focaccia è un alimento versatile che piace a tutti e si può gustare in svariate maniere: semplicemente come spuntino o merenda, come vero e proprio pasto farcendola con salumi, verdure o formaggi, oppure usandola al posto del pane.



Ingredienti

>> Acqua 2-3 cucchiari (facoltativo)	>> Sale medio- grosso q.b.
>> Olio di oliva extravergine 120 ml	>> Pasta per il pane 600 gr

Preparazione



Prendete una teglia delle dimensioni di circa 20 cm x 30 cm, ungetela con 3-4 cucchiari di olio di oliva e stendetevi con le mani la pasta da pane , coprendo così tutto il fondo.

Lavorate la pasta affondando le punte delle dita, poi versatevi sopra l'olio, girate l'impasto e ripetete l'operazione anche su questo lato.

Quando la focaccia avrà assunto la classica forma bucherellata, copritela con un telo pulito e lasciatela lievitare per circa mezz'ora in un posto tiepido e privo di correnti d'aria.



Trascorsa la mezz'ora, cospargete la superficie con del sale medio- grosso, spruzzatela con 2 cucchiari di acqua tiepida se la preferite piuttosto morbida, altrimenti evitate. Infornate la focaccia a 250° per circa 10-15 minuti, dopodiché estraete la focaccia dal forno, tagliatela e servite.

Consiglio

Consiglio

Volendo potete aromatizzare questa focaccia cospargendola (prima di infornarla) con del **rosmarino**, dell'**origano** o altro ingrediente di vostro gradimento.

Dividendo l'impasto in due parti uguali e tirandolo più sottile, potete anche realizzare una **focaccia farcita** semplicemente stendendo il primo strato, ricoprendolo con la farcitura e poi chiudendo il tutto con il secondo strato di impasto. Lasciate lievitare per almeno mezz'ora e poi infornate la focaccia farcita fino a doratura avvenuta.