

# FOCACCIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina,
- 15 g di lievito di birra,
- acqua,
- sale fino.

Disponete la farina a fontana e unitevi il lievito sciolto in acqua tiepida e un pizzico di sale.

Lavorate energicamente aiutandovi con l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido.

Coprite e fate lievitare per mezz'ora.

A questo punto stendete la pasta con il matterello fino a renderla abbastanza sottile, disponetela in una teglia, ungetela con un filo d'olio ed accende tè il forno.

Aspettate che questo si sia ben riscaldato ed infornate la focaccia fino a che diventa dorata.