

FOCACCIA AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 15 g di lievito di birra,
- 25 cl di latte,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 2 rametti di rosmarino,
- 2 cucchiaini di sale fino,
- alcuni grani di sale grosso.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e con questo impastate la farina, olio, zucchero, sale e rosmarino tritato grossolanamente.

Deve risultare una pasta morbida e liscia.

Ungete una teglia e adagiatevi la pasta stesa a disco con il matterello.

Con le dita pigiate qua e là la superficie e nell'incavo mettete due o tre grani di sale grosso.

Spennellatela con l'olio e poi lasciatela riposare per un'oretta.

Cuocete la focaccia in forno preriscaldato a 220 gradi per mezz'ora.

Tagliatela a rettangoli e servitela tiepida