

FOCACCIA ALL'OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di lievito di birra fresco,
- sale grosso,
- acqua.

Setacciare la farina, formare una fontana, versarvi un decilitro e mezzo d'acqua tiepida, sciogliervi il lievito e amalgamare con parte della farina.

Lavorate l'impasto per 5-6 minuti, coprirlo e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido per circa due ore e mezza.

Porre la pasta lievitata al centro della fontana formata dalla farina rimasta, aggiungere mezzo bicchiere d'olio e un pò d'acqua.

Impastare il tutto per 6-7 minuti e lasciare lievitare coperto in luogo tiepido per altre due ore e mezza.

Ungere una teglia e stendervi la pasta in modo uniforme (dello spessore di 10-15 millimetri) schiacciandola con la punta delle dita.

Irrorare con olio e spargetevi dei granelli di sale.

Cuocere in forno a fuoco alto per circa 20 minuti.