

FOCACCIA AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 25 g di lievito di birra,
- acqua,
- olio d'oliva,
- sale,
- 120 g di prosciutto cotto,
- 1 cipolla piccola,
- 4 foglie di salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 cucchiaio di timo,
- 12 olive verdi snocciolate.

Su un piano da lavoro, disponete a fontana la farina e aggiungete il lievito che avrete sciolto precedentemente in 1 bicchiere d'acqua tiepida.

Unite subito dopo il sale e circa 3 cucchiaini di olio d'oliva.

Lavorate energicamente il tutto fino a formare un impasto morbido ed elastico che lascerete riposare, coperto da un canovaccio, per 1 ora.

Nel frattempo, servendovi di un mixer da cucina, tritate finemente il prosciutto cotto, affettate la cipolla (sbucciata, sciacquata e asciugata con carta assorbente) e sminuzzate tutte le erbe.

Successivamente, incorporate il prosciutto cotto e le erbe alla pasta ottenuta e lavoratela per un po' fino a quando tutto sarà ben amalgamato.

Dopodiché, stendetela utilizzando un matterello infarinato e disponetela in una teglia unta d'olio sistemandola e allargandola con le mani.

Lasciatela lievitare ancora per 30 minuti e infine guarnitela cospargendo olive verdi snocciolate, un po' di sale grosso e olio d'oliva e cuocete in forno preriscaldato per circa 30 minuti, controllando di tanto in tanto la cottura.

Accorgimento: per rendere croccante la vostra focaccia, provate ad aggiungere 1/2 cucchiaino di zucchero all'impasto.