Pan focaccia

Pubblicato: 10-01-2022 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 320 gr. farina 00
- 220 ml. di acqua
- 15 ml. olio EVO
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 bustina di lievito per torte salate
- erbe aromatiche a piacere

Per la finitura:

- formaggio grattugiato
- olio per spennellare

Preparazione:

Mettere in una terrina tutti gli ingredienti e impastare velocemente, risulterà un impasto piuttosto appiccicoso e far lievitare per un'ora.

Trascorso il tempo, con mani unte con un poco di olio dividere in 6 parti, metterli in una teglia da forno, coprire con pellicola e far lievitare per mezz'ora.

Passato il tempo si spennella la superficie con olio e con un dito si formano 3/4 rientranze, spolverare con il formaggio grattugiato e far riposare ancora per 15 minuti.

Infornare per 20/25 minuti con forno caldo a 200°.