



RICETTA



ROSMARINUS
OFFICINALIS

FOCACCIA CON ROSMARINO



INGREDIENTI

- Per uno stampo da 30 cm:
- › 100 gr di farina di semola
 - › 300 gr di farina 00
 - › 1 patata
 - › 12 gr di lievito di birra
 - › 2 cucchiaini di olio di oliva
 - › 1 cucchiaino di sale
 - › 200 ml di acqua
 - › 25 ml di olio di oliva
 - › 35 ml di acqua
 - › Rosmarino
 - › Sale grosso

TEMPI DI PREPARAZIONE

- Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 25 min + 2 ore di lievitazione

PROCEDIMENTO

In un'ampia ciotola mescolate le due farine. Fate un buco al centro e aggiungete una patata lessa schiacciata, il sale e l'olio. Iniziate ad impastare aggiungendo man mano l'acqua con all'interno disciolto il lievito. Impastate fino ad ottenere un panetto morbido quasi appiccicoso, poi formate una palla e mettete a lievitare coperto da un panno per 1 ora. Stendete l'impasto con le mani in uno stampo ben oleato. Mescolate in un bicchiere l'acqua con l'olio, il sale grosso e il rosmarino. Con le dita formate delle fossette sulla superficie dell'impasto quindi versatevi il mix di olio e sale distribuendolo su tutta la superficie. Fate lievitare ancora per 1 ora. Infornate ora la focaccia al rosmarino in forno già caldo a 200° e cuocete per 20 minuti. Sfornate la focaccia e servite