Foto: Michael Fehr, Food Styling: Claudia Schilling

FOCACCIA ALLE OLIVE

Preparazione: ca. 20 min.
Lievitazione: ca. 90 min.
Cottura: ca. 25 min.
Valore nutritivo: Porzione (1/4): 554 kcal / grassi 14 g / carboidrati 89 g / proteine 15
vegana, senza lattosio

PER 4 PERSONE

500 g	di farina
1½ c.no	di sale
1 bustina	di lievito secco (7 g)
3,2 dl	di acqua (320 g)
1 c.	di olio d'oliva
200 g	di olive verdi
1 spicchio	d'aglio
2 c.	di olio d'oliva
½ c.no	di sale
1 pizzico	di pepe

ECCO COME SI FA

1. **Impasto:** nella ciotola dell'impastatrice, mescolate la farina, il sale e il lievito. Unite l'acqua e l'olio e iniziate a impastare con il gancio dell'impastatrice fino a ottenere un impasto idratato.

2. **Olive:** snocciolate le olive e tagliatele grossolanamente, quindi unitele all'impasto. Trasferite l'impasto su una teglia foderata con carta da forno. Stendete l'impasto schiacciandolo con le mani fino a ottenere un rettangolo spesso circa 1,5 cm. Coprite e fate lievitare a temperatura ambiente per ca. 1 ora e mezza.

3. **Guarnite:** preriscaldate il forno a 220 gradi. Con le punta delle dita, create dei fori sulla superficie dell'impasto. Sbucciate l'aglio, grattugiatelo finemente in una ciotolina, unitevi l'olio, mescolate e spennellate l'impasto. Condite con sale e pepe.

4. **Cottura:** ca. 25 min. nella parte inferiore del forno. Sfornate, trasferite la focaccia su una griglia e fatela raffreddare. Servitela tiepida o fredda.

Suggerimento: al posto del sale comune potete usare del sale marino grosso; la focaccia è ottima se gustata appena sfornata.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto

In collaborazione con

Betty Bossi