

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

- 450 g di farina
- 400 ml di acqua
- un cucchiaino raso di sale
- due cucchiaini di zucchero
- due cucchiai di olio d'oliva
- una bustina di lievito di birra disidratato (7g)
- rosmarino quanto basta

PER LA SALAMOIA:

- mezzo bicchiere di acqua
- 2 cucchiai di olio d'oliva

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa in una ciotola uniamo la farina, il lievito di birra e lo zucchero. Mescoliamo bene con una forchetta.



2. Iniziamo ad aggiungere l'acqua un po' alla volta. Uniamo anche l'olio e il sale fino ad ottenere un impasto molto morbido. Questo impasto rimane molto acquoso così da rendere la nostra focaccia soffice e ricca d'aria. Lasciamo lievitare l'impasto per circa 2 ore in un luogo caldo.
3. Dopo che l'impasto è ben lievitato trasferiamolo in una teglia con carta forno e ben oliata.
4. Stendiamo bene la nostra focaccia e lasciamola lievitare per 30 minuti.
5. Trascorso il tempo di lievitazione, quando la nostra focaccia sarà raddoppiata di volume con le dita bucherelliamola bene.
- 6.
7. Prepariamo la salamoia, uniamo mezzo bicchiere di acqua con due cucchiai di olio d'oliva. Spennelliamo la salamoia sulla nostra focaccia e uniamo il sale il rosmarino. Inforniamo a 180 gradi in forno ventilato per circa 25 minuti, forno statico a 190 gradi per circa 25 minuti.