Ricetta: **Focaccia alle erbe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le piante aromatiche sul mio balcone sono in fiore e l'altro giorno le ho usate per preparare una focaccia alle erbe davvero gustosa. La focaccia alle erbe può essere servita sia da sola che accompagnata a dei formaggi, sia bollente appena sfornata che intiepidita, ma anche il giorno dopo, è davvero ottima. Ovviamente per chi non ha la fortuna di trovare le erbe aromatiche fresche, può utilizzare quelle essiccate, non sarà la stessa cosa, ma pazienza! Auguro un buon week end a tutti quelli che passano sul blog anche solo per farmi un salutino.

Ingredienti per 4 persone:
- 500 gr di farina 00
- 300 ml di acqua
- 20 gr di lievito di birra
- 6 cucchiai di olio evo
- 1 cucchiaino di sale fino
- erba cipollina
- salvia
- menta
- rosmarino
- 1 cucchiaio di sale grosso

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 40 min + 1 ora e 40 min di lievitazione
Procedimento per preparare la focaccia alle erbe
In un'ampia ciotola o su una spianatoia disporre la farina a fontata.
Versare al centro l'acqua tiepida con all'interno disciolto il lievito.Iniziare a lavorare l'impasto al centro facendo assorbire man mano la farina dalle pareti.

Non appena tutta la farina sarà stata assorbita, aggiungere il sale e 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e continuare ad impastare.

Lavorare energicamente la pasta per la focacca fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettere l'impasto a lievitare per un'ora in un luogo caldo coperto con un telo.

Lavare ed asciugare le erbe aromatiche e tritarle finemente.

Una volta raddoppiato il volume dell'impasto, aggiungere le erbe tritate e lavorare la pasta fino a che le erbe non siano distribuite in maniera omogenea nell'impasto.

Ungete una teglia da forno e stendetevi la pasta per focacce con le mani, fino ad ottenere uno spessore uniforme.

Fate lievitare nuovamente per 40 minuti, quindi spalmate sulla superficie della focaccia, 2 cucchiai di olio e cospargete con un cucchiaio di sale grosso.

Mettete in forno già caldo a 200° e cuocete per circa 20 minuti o fino a quando la superficie della focaccia alle erbe risulti dorata e croccante.

Tagliare a spicchi la focaccia alle erbe aromatiche e servire.

E queste sono alcune delle mie piantine in fiore :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO