Ricetta: **Focaccia alle olive**

Author: WWW.MISYA.INFO

La focaccia alle olive è una ricetta facile e veloce da preparare, ideale da servire al posto del pane o tagliata a pezzetti e servita come antipasto per accompagnare un tagliere di formaggi. Tra le tante ricette per fare questo tipo di impasto, ne ho seguito uno che prevedeva l'uso dell'acqua frizzante per preparare la focaccia,ho aggiunto poi le olive verdi denocciolate e ho mangiato una focaccia davvero super!

Ingredienti per una teglia da 30 cm:
350 gr di farina
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
150 ml di acqua frizzante
100 ml di acqua naturale
5 cucchiai di olio evo
150 gr di olive verdi
sale grosso

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora + 2 ore riposo impasto

Procedimento per preparare la focaccia alle olive

Disporre la farina a fontana e al centro versare l?acqua tiepida con all?interno disciolto il lievito.

Quando l?impasto sarà liscio ed elastico aggiungere 1 cucchiaino di sale all'impasto, 2 cucchiai d'olio e lavorare ancora qualche minuto e formare una palla e lasciarla lievitare.

Coprire la ciotola con una pellicola e lasciar lievitare per 1 ora e mezza.

Una volta lievitata la pasta,aggiungere le olive snocciolate all'impasto lasciandone qualcuna a parte per stenderle alla fine sulla focaccia.

Oleare una teglia e stendere la pasta con uno spessore di 1 cm circa.

Puntellare la supericie con le dita ,spennellare la focaccia alle olive con 2 cucchiai d'olio e cospargere con poco sale grosso e le olive rimaste.
Lasciar lievitare per 30 minuti ancora.

Cuocere la focaccia alle olive in forno caldo a 200° x 25 minuti.

Quindi tagliare la focaccia a spicchi e servire :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO