Ricetta: **Focaccine alle erbe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le focaccine alle erbe sono un finger food veloce da preparare e molto semplice. Io e ElenaGnamgnam abbiamo preparato queste focaccine alle erbe nella nostra ultima jam session culinaria. Abbiamo portato in tavola le focaccine alle erbe insieme alle pizzette alla philadelphia e al cocktail mimosa.

Ingredienti per 50 focaccine:

500 gr di farina 00
100 ml acqua liscia
150 ml di acqua gasata
15 gr di lievito
20 gr di burro
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio raso di sale

Per l'emulsione:

1 cucchiaino di erba cipollina
1 cucchiaino di rosmarino
1 cucchiaino di salvia
4 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di sale grosso

Procedimento:

In un'ampia ciotola disporre la farina, il burro a tocchetti, lo zucchero e l'acqua liscia tiepida con all'interno disciolto il lievito.

Iniziare a lavorare l'impasto della focaccia aggiungendo il sale e l'acqua gasata a temperatura ambiente e lavorare fino ad avere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciar lievitare l'impasto per la focaccia per 2 ore circa o finchè non sarà raddoppiato di volume.

Nel frattempo preparare un'emulsione con le erbe, l'olio e il sale grosso.

Su una spianatoia infarinata stendere la pasta con uno spessore di 3mm e con una tazzina ricavare tante focaccine.

Disporre le focaccine su una teglia da forno ricoperta di carta forno quindi picchiettare la loro superficie con la punta delle dita.

Spennellare ora con l'emulsione preparata in precedenza e infornare le focaccine alle erbe in forno già caldo a 180° e cuocere per una decina di minuti o finchè le focaccine non risulteranno dorate.

Sfornare le focaccine alle erbe e disporle su un piatto da portata e servirle insieme ad un aperitivo o accompagnate con un tagliere di formaggi e affettati.