

Ricetta: **Focaccine alle erbe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le focaccine alle erbe sono un finger food veloce da preparare e molto semplice. Io ed Elena Gnamgnam 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 di acqua liscia
- 150 ml di acqua gassata
- 15 gr di lievito di birra
- 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 cucchiai di olio
- 2 cucchiaini di sale grosso

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 30 min + 2 ore di lievitazione

Procedimento per preparare

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

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

Lasciate lievitare l'impasto per la focaccia per 2 ore circa, o finché non sarà raddoppiato di volume.

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

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

Disponete le focaccine su una teglia da forno ricoperta di carta forno, quindi picchiettate la loro superficie con la punta delle dita.

Spennellate ora con l'emulsione preparata in precedenza e infornate le focaccine alle erbe in forno già caldo a 180°C. Cuocete per una decina di minuti o finché le focaccine non risulteranno dorate.

Sfornate le focaccine alle erbe, disponetele su un piatto da portata e servitele insieme ad un aperitivo o accompagnate con un tagliere di formaggi e affettati.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO