



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Focaccia al basilico



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **placca da forno**

Ingredienti

- 300 g di farina tipo 0
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 ciuffetto di basilico
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale

Preparazione Focaccia al basilico

Passo 1.

Fate sciogliere un cubetto di lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero.

Passo 2.

Tritate il basilico, disponete la farina a fontana su una spianatoia, versate l'acqua col lievito al centro della fontana e cominciate ad impastare, aggiungete un cucchiaino di sale e due cucchiai d'olivo extravergine d'oliva.

Passo 3.

Continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Passo 4.

Ponete l'impasto in una ciotola capiente e coprite con un canovaccio da cucina, fate lievitare in forno spento con la luce accesa per un'ora.

Passo 5.

Quando la pasta sarà lievitata, stendetela aiutandovi con un mattarello in una sfoglia di 7-8 mm, spennellate una placca da forno di olio e ponetevi sopra la sfoglia.

Passo 6.

Fate lievitare altri 30 minuti, spennellate la superficie della sfoglia con un altro cucchiaio di olio extravergine d'oliva e infornate in forno già caldo a 200° per 20 minuti.

Passo 7.

Servite la focaccia tagliata a pezzetti, calda o a temperatura ambiente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)