



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

## ***Focaccia alla genovese***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 250 gr di farina
- 25 gr di lievito di birra
- Salvia a pezzetti
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- Olio extravergine d'oliva

## **Preparazione Focaccia alla genovese**

### **Passo 1.**

Sciogliete il lievito in un pò di acqua tiepida e versatelo in una terrina assieme alla farina, il sale, lo zucchero e quattro cucchiari di olio.

### **Passo 2.**

Aggiungete acqua e mescolate fino ad ottenere un impasto morbido.

### **Passo 3.**

Mettete la salvia e continuate a lavorare l'impasto fino a quando non aderisce più alla terrina.

### **Passo 4.**

Ungete una teglia con l'olio e stendete l'impasto dal centro verso l'esterno.

### **Passo 5.**

Coprite con un panno e lasciate riposare per un'ora e mezza.

### **Passo 6.**

Con l'indice praticate dei buchi sulla focaccia e in ognuno inserite un pò di sale.

### **Passo 7.**

Ungete con l'olio anche la parte superiore della focaccia.

## **Passo 8.**

Mettete in forno a 170°C per circa 35 minuti.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)