

Focaccia con erbe di Provenza (Fougasse)



Ingredienti

- 560g farina
- 350g circa acqua
- 25g lievito di birra
- 20g olio extravergine di oliva
- 3 cucchiaini colmi erbe aromatiche con Ricetta di Provenza CANNAMELA
- 10g sale



Porzioni
8 persone



Portata
Antipasto



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
238.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sciogliere il lievito in una tazzina di acqua tiepida.
- 2 Raccogliere la farina in una ciotola e unirvi le erbe aromatiche RICETTA DI Provenza CANNAMELA.
- 3 Allargare la farina creando un incavo e versare al centro il lievito. Coprire e lasciare riposare per 30 min.
- 4 Miscelare la farina con il lievito e cominciare ad impastare unendo l'olio e l'acqua. Salare alla fine della lavorazione.
- 5 Quando l'impasto sarà omogeneo, porlo in una ciotola, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare in un luogo caldo fino al raddoppio del volume.
- 6 Trascorso il tempo di lievitazione sgonfiare la pasta lavorandola un paio di min, poi dividerla in quattro parti uguali.
- 7 Con il mattarello stendere la pasta conferendole una forma ovale.
- 8 Con la punta del coltello incidere ogni ovale con dei tagli trasversali e paralleli su due file.
- 9 Con la punta del coltello allargare leggermente le incisioni.
- 10 Porre le pagnotte su una placca coperta con carta da forno e lasciare lievitare coperto con un canovaccio fino al raddoppio del volume.
- 11 Infornare a 180° per 40 min.