

## Torta salata con acciughe e maggiorana



### Ingredienti

- 500g farina 0
- 25g lievito di birra
- 300g circa acqua
- 3 cucchiai olio d'oliva
- 3g sale
- 3 cucchiaini maggiorana in foglie CANNAMELA
- 60g filetti di acciughe
- Decorazione:
- 80g pomodorini



Porzioni  
10 persone



Portata  
Piatto  
unico



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
214\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Setacciare la farina sulla spianatoia, aprirla a fontana e versare il lievito sciolto in 100 g di acqua tiepida.
- 2 Unire l'olio e la maggiorana in foglie CANNAMELA.
- 3 Impastare aggiungendo l'acqua occorrente (circa 200 g) ad ottenere un impasto morbido ed elastico (unire alla fine della lavorazione un pizzico di sale).
- 4 Formare una palla e lasciarla lievitare per 60 min, coperta con un canovaccio.
- 5 Tagliare i pomodorini a rondelle e sgocciolarli.
- 6 Dividere la pasta in due pezzi e stendere due dischi.
- 7 Adagiare il primo disco di pasta nello stampo di Ø 26, unto.
- 8 Distribuire a raggiera i filetti di acciughe.
- 9 Ricoprire con il secondo disco di pasta.
- 10 Disporre in superficie le fettine di pomodorini, pennellare con 1 cucchiaio di olio mescolato a 2 cucchiari di acqua e lasciare lievitare per altri 30/35 min.
- 11 Cuocere la focaccia in forno caldo a 180° per 35 min.