

FOCACCIA ALLA GENOVESE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 focaccia

- 100 g di olive nere denocciolate - timo fresco - 4 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di fiore di sale -
PASTA PER FOCACCIA: - 12,5 g di lievito fresco di birra - o ½ bustina di lievito secco - 200 ml di acqua
fredda - 7,5 g di sale - 1 cucchiaino di zucchero - 300 g di farina 00 o Manitoba - 50 ml di olio d'oliva

1. Preparare la PASTA PER FOCACCIA: nel contenitore, mettere il lievito con l'acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il sale, lo zucchero, la farina e l'olio d'oliva e riavviare premendo Auto. Mettere la pasta in una pirofila unta di olio, coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare per 1 ora. Dopo aver affondato le olive ed il timo ungere la superficie con olio e lasciarla riposare altri 30 minuti.

2. Cospargere con 2 cucchiaini d'olio la teglia da forno, lavorare qualche secondo l'impasto a mano, dargli la forma della teglia e distenderlo appiattendolo sulla stessa a lievitare, spennellato d'olio per circa 1 ora e 30 minuti a 30°C.

3. Dargli la forma definitiva, cospargere l'impasto di sale grosso, spennellare la superficie d'olio e fare lievitare ancora 30 minuti. Preriscaldare nel frattempo il forno a 200°C (term. 8).

4. Pressare uniformemente con le dita la superficie per fare i caratteristici buchi, riempirli parzialmente con una emulsione di acqua e olio ed infornare per almeno 15 minuti sino a leggera coloritura.

