

FOCACCIA ALLA SALVIA

By Maria Chiara Cianfriglia



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Tortiera da cm 24 di diametro

Ingredienti : 6 persone

- 400 g di farina - 2 dl di acqua tiepida - 1 dl di olio EVO o olio di mais - 1 dl di latte (anche di soya) - 10 g di zucchero - 1 bustina di lievito secco attivo a lievitazione lenta - 35 gr di foglie di salvia - 1 cucchiaino di olio di oliva - 1 cucchiaino di sale fino - 1 presa di sale grosso

1. Tritate la salvia nel contenitore di metallo, modalità ESPERTO, 15 secondi, 14 velocità, 0 temperatura e mettere da parte
2. Versate il lievito secco con l'acqua, lo zucchero, il dl di olio e il dl di latte nel contenitore di metallo e avviare programma PANE/BRIOCHE;
3. Quando il programma si ferma, inserite sale, la salvia tritata e la farina e riavviare la seconda fase del programma;
4. Otterrete un impasto bello morbido. Con le mani ben unte di olio, trasferite il composto in una teglia tonda oliata (cm 24 di diametro) e livellate la superficie;
5. Coprite la teglia con un canovaccio pulito e lasciate lievitare in un luogo tiepido per due ore;
6. Accendere il forno a 220° statico;
7. Con le dita formate una serie di buchi sulla superficie della focaccia, poi ungetela abbondantemente di olio EVO, e spolverizzatela di sale grosso;

8. Cuocete in forno 15 minuti, finché risulterà ben gonfia e dorata.

Consigli del cuoco :

Può essere servita a spicchi con una insalatina fresca o tagliata a metà e farcita con salumi freschi a piacere.

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Maria Chiara Cianfriglia