

PASTA PER FOCACCIA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 focaccia

- 6 g di lievito fresco di birra - o ½ bustina di lievito secco - 150 ml di acqua fredda - 50 ml di olio d'oliva - 250 g di farina 0 - 1 cucchiaino di zucchero

1. Nel contenitore di metallo, 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.

2. 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.



Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016