

Focaccia alle olive

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



FOCACCIA ALLE OLIVE

Un piatto da condividere con gli amici è sicuramente questa focaccia alle olive. E' perfetta per una scampagnata ma anche da gustare come vero e proprio antipasto "apri-fame"!

INGREDIENTI:

- 120 gr di prosciutto cotto
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di timo
- 12 olive verdi snocciolate
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale grosso

PER LA PASTA:

- 400 gr di farina
- 25 gr di lievito di birra
- 1 bicchiere d'acqua
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale

PREPARAZIONE:

1. Fate sciogliere il lievito di birra in un bicchiere di acqua tiepida e unitelo alla farina, cui avrete aggiunto un pizzico di sale assieme a tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
2. Lavorate il tutto fino a ottenere un impasto morbido e lasciate riposare per 2 ore.
3. Tagliate il prosciutto a striscioline e frullatelo nel mixer . Affettate finemente la cipolla e tutte le erbe e frullate anche loro nel mixer.
4. Incorporate il prosciutto e le erbe alla pasta e lavorate a lungo finché tutto sarà ben amalgamato.
5. Tirate la pasta con il mattarello infarinato, ungete con un cucchiaino di olio una teglia rettangolare e foderatela, allargando la pasta con le mani. Lasciate lievitare ancora per un'ora.
6. Guarnite la focaccia con le olive verdi, intere o a pezzetti. Cospargetela con un po' di sale grosso e con 2 cucchiaini di olio e fatela cuocere in forno a 200° per 25 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/focaccia-alle-olive/40989>

