

Focacce di pane arabo

Ingredienti per 4 focaccine:

farina 00 200 gr. lievito di birra 10 gr.
olio di oliva 1 cucchiaio sale fino 1 cucchiaino
di acqua tiepida 150 ml.

Farcirle a piacere.

Preparazione:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, mettere tutto nell'impastatrice e impastare per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



Mettere a lievitare fino al raddoppio (1 ora circa, ma dipende dalla temperatura).



Dividere l'impasto in 4, schiacciare e chiudere a fagottino mettere a lievitare di nuovo



avendo cura di mettere la chiusura sotto. Appena lievitato riprendere le palline schiacciarle e metterle in una padella antiaderente per pochi minuti per parte, la padella deve essere bollentissima prima di mettere le focaccine e dopo solo qualche minuto si gonfieranno, girarle e un altro paio di minuti sono pronte.

