

### Ingredienti:

Farina "00" 600 g acqua 400 dl olio extra vergine 40 (\*) dl lievito 25 g (1 cubetto) sale 1 ½ cucchiaino

zucchero 1 cucchiaino - Olio extra vergine per ungere la focaccia Q.B.

(\*) (olio 3 cucchiaini)

---

### Esecuzione:

1° In una terrina capiente mescoli ½ quantità della farina (300 g) con l'acqua, il sale e lo zucchero

2° Nell'altra terrina mescoliamo il lievito sciolto a temperatura ambiente così teniamo distante il lievito dal sale.

3° Uniamo i due composti e lavoriamo bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

4° Lasciamo riposare il composto coprendolo con un canovaccio (unto a pennello con olio exv) per circa 2 ore così non prende aria e lievita.

5° Stendiamo il pane nella teglia (ungendolo ancora con l'olio exv se necessario) e aspettiamo un'altra ½ ora circa.

6° Una volta terminata la lievitazione facciamo le tipiche fossette alla focaccia (usando i polpastrelli)

e inforniamo a 200 °C per 40 minuti circa (bagnando la superficie con uno spruzzino d'acqua)

N.B. per evitare che si indurisca possiamo coprire la parte superiore della focaccia con un foglio di alluminio (magari lo mettiamo sopra a una griglia subito sopra) e girandola negli ultimi 10 minuti di cottura.

Puoi aggiungere nell'impasto eventualmente un trito di pancetta (focaccia ingrassata) o magari pomodorini tagliati a metà o olive.

Forno statico ... Non ventilato

