

Focaccia al pomodoro con cipolla e olive



Tempo di preparazione: 60 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (8 persone)

• Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- Acqua fredda 350/360 gr
- Cipolle dolci di Tropea 2
- Farina 0 o 1 300 gr
- Farina Manitoba 200 gr
- Lievito di birra fresco 15 gr
- Olio extravergine di oliva 2 cucchiari
- Olio sale e basilico q.b.
- Olive taggiasche 2 cucchiari
- Sale fine 12 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Irresistibile questa focaccia solo per la sua bellezza non trovate? Profumata e semplicissima da preparare, questa focaccia racchiude un ripieno goloso e ricco di gusto, **pomodori a cubetti Pomì** con cipolla dolce e olive, vediamo come realizzarla.

1. Preparate l'impasto mettendo in ciotola le due farine, unite il lievito sbriciolato, versate l'acqua e iniziate ad impastare.
2. Una volta formato il panetto aggiungete l'olio extravergine d'oliva e continuate a lavorare, da ultimo unite il sale.
3. Preparate un panetto morbido e liscio e fate riposare coperto fino al raddoppio del suo volume.
4. Tagliate sottilmente le cipolle, se dolci le potete utilizzare da crude, se salate condite con olio.
5. Prendete i **pomodori a cubetti Pomì**, lasciatene un paio di cucchiaini da parte e conditeli con olio sale e basilico, per ultimo aggiungete le olive.
6. Riprendete l'impasto e dividetelo in due parti. Stendete con le mani il primo pezzo e adagiatelo nella teglia coprendo anche i bordi, distribuite i pomodori a cubetti Pomì conditi e la cipolla.
7. Ricoprite con l'altro disco di pasta, bucherellate bene la superficie e adagiate i rimanenti pomodori spennellando con olio abbondante e un po' di sale.
8. Lasciate riposare almeno 40 minuti.
9. Cuocete nel forno caldo a 190° gradi appoggiando la teglia per i primi 10 minuti sulla parte bassa del forno.
10. Trascorsi i primi 10 minuti sistemate la teglia al centro e proseguite la cottura per il resto del tempo.

- *Natalia Cattelani*