Focaccetta morbida al pomodoro, olive e cipolla



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico fresco: q.b.
- Cipolla rossa: 1
- Farina semi integrale: 200 gr
- Lievito secco per pane: 3 gr
- Olio evo: q.b.
- Olive verdi denocciolate: 15
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

In una ciotola versare la farina, un filo di olio, il lievito e un pizzico di sale fino integrale.
Aggiungere tanta acqua frizzante quanto basta ad ottenere una pastella liscia e senza grumi abbastanza densa (come quella per le torte e dolci in genere).

Coprire la ciotola con pellicola e lasciar lievitare in forno spento per 3 – 4 ore.
Trascorso il tempo di lievitazione preriscaldare il forno, ungere una teglia da 20 cm di diametro con olio sul fondo e sui bordi.

Disporre sul fondo 3 cucchiai di **Passata rustica Pomì**, le olive tagliate a metà e la cipolla affettata fine.
Versare la pastella di farina lievitata ed infornare la focaccia a 200° per 25 – 30 minuti.
Sfornare, rovesciare e lasciar intiepidire o freddare prima di servire.

For this recipe we used:

Passata Rustica 3 cucchiai

