Pomì
O Così. O Pomì.

Focaccia al pomodoro



Tempo di preparazione: 150 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua tiepida: 150 gr
- Farina 00: 250 gr
- Lievito di birra a cubetto: 5 gr (o 2 gr di quello liofilizzato)
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale: 5 gr
- Zucchero: 1 cucchiaio

Condimento

- Acqua: 3 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La focaccia al pomodoro è semplicissima da preparare. Per realizzare l'impasto potete sia lavorare gli ingredienti a mano che utilizzare un'impastatrice.

1. Mettete la farina all'interno di una ciotola e unite l'acqua tiepida, il lievito di birra (se utilizzate il cubetto scioglietelo in un pochino di acqua), lo zucchero, l'olio extra vergine di oliva e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto abbastanza morbido. Unite il sale;
2. Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciate lievitare per un'ora. Nel frattempo preparate il condimento: in una ciotola mettete la passata classica Pomì, l'acqua, l'olio, sale, pepe, abbondante origano e mescolate il tutto;
3. Trascorso il tempo di lievitazione, prendete l'impasto e, con le mani leggermente unte di olio, stendetelo all'interno di una teglia da forno, premete delicatamente con i polpastrelli per formare i classici ''buchini'' della focaccia;
4. Spalmate il condimento su tutta la superficie e coprite la focaccia al pomodoro con della pellicola, lasciatela lievitare per un'altra ora;
5. Preriscaldate il forno a 180° gradi e, a lievitazione conclusa, infornate la focaccia al pomodoro e lasciatela cuocere per circa 20 minuti;
6. La focaccia al pomodoro è pronta: è ottima da gustare sia calda calda che una volta fredda, favolosa!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

