

Focaccia, soffice, veloce, buonissima.

con Grano da Impastare Tipo 2
di Cascina Blu.

www.cascinablu.it

FOCACCIA SOFFICE

dosi per 5 teglie rotonde da 24 cm

INGREDIENTI

PER LA BASE

- 500 g Grano da Impastare Tipo 2
(Cascina Blu)
- 200 g farina manitoba
- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 3 cucchiaini zucchero
- 4 cucchiaini sale
- 500 g acqua temperatura ambiente

PER LA LAVORAZIONE

- farina di semola
- olio EVO

PER LA FARCITURA

- 15 fette mortadella

FOCACCIA SOFFICE

PROCEDIMENTO

1. mischia tutti gli ingredienti in polvere in una ciotola e, con un cucchiaio in legno, incorpora l'acqua. Lascia che l'impasto abbia i grumi, copri con pellicola e fai riposare 2 ore in forno spento;
2. rovescia l'impasto su un tagliere con farina manitoba e piegalo a portafoglio per 3 volte su tutti i lati. Rimettilo nella ciotola con la pellicola e lascia riposare per 3 ore sempre in forno spento;
3. rovescia l'impasto su un tagliere con farina di semola, dividilo in 5, con i polpastrelli crea delle focaccine rotonde e mettile nelle teglie oliate e spennella con un pò di olio anche la superficie, non ti preoccupare se non occupa tutta la teglia, dovrà riposare in forno spento ancora un'ora;
4. allarga l'impasto con i polpastrelli, cospargi con sale grosso, inforna a 240° per 8 minuti;
5. farcisci a piacere e gustala calda!