

heute gibt es...

## Focaccia al rosmarino



### **Ingredienti: (Per 1 teglia)**

- 7g lievito secco o lievito fresco 21g
- 1 cucchiaino di zucchero
- 50ml latte tiepido
- Farina 500g
- 250 ml di acqua tiepida
- ca. 50 ml Olivenöl
- sale 12g
- rosmarino fresco o secco
- sale grosso o sale fiocchi

### **Preparazione:**

1. Il lievito con lo zucchero nel latte sciogliere.
2. Aggiungere il composto di lievito alla farina, aggiungere l'acqua a poco a poco e impastare per qualche minuto.
3. Ora l'olio d'oliva 30 ml e, infine, l'impasto di sale, mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.
4. Versare il composto in una ciotola e far lievitare in un luogo caldo coperto 2 ore finché il volume è raddoppiato.
5. Dopo la lievitazione Pennello teglia con l'olio di oliva, mettere la pasta su di esso e appiattire con le mani.  
Se la pasta non si diffonde facilmente e ritirare, lasciare riposare per 10 minuti a breve sul foglio, in modo che questo e poi si diffuse di nuovo un po' di relax con una leggera pressione.
6. lasciate lievitare in forno spento con luci attaccato su per un'altra ora, il foglio con la focaccia.
7. Preriscaldare poi il forno a 180 ° C (calore superiore e inferiore).
8. Nel frattempo, spingere con le dita i pozzi tipici nel pane con le dita, condire con un filo d'olio e diffondere sale e rosmarino esso.
9. Cuocere il pane pita per circa 30 minuti in forno fino a doratura, quindi tagliare e godere.

### **Importanti suggerimenti e informazioni:**

- Volete che il vostro Focaccia hanno sottile e croccante, si dovrebbe saltare l'ultima passeggiata.
- Preferisci l'evitare di variante morbida spingendo i pozzi.
- Naturalmente, è possibile variare la forma del pane. Solito, rettangolare e versione rotonda sono.
- Se non si inseriscono i tempi di percorrenza, si può anche preparare e conservare in una ciotola coperta con involucro di plastica fino a 12 ore in frigorifero e lasciate lì andare lentamente l'impasto. rimuovere prima della cottura, attendere l'impasto la temperatura ambiente raggiunge e quindi procedere alla ricetta.
- La focaccia attacca a max. Per 2 giorni in una scatola di plastica. ma meglio ha un sapore fresco di forno.