magimix

FOCACCIA ALLE OLIVE

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) 30 min - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 1 focaccia

- 100 g di olive nere denocciolate - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaio di fiore di sale - timo fresco - PASTA PER FOCACCIA: - 12,5 g di lievito fresco di birra - o ½ bustina di lievito secco - 200 ml di acqua fredda - 7,5 g di sale - 300 g di farina 0 - 50 ml di olio d'oliva - 1 cucchiaino di zucchero

1. Preparare la PASTA PER LA FOCACCIA: Nel contenitore di metallo, mettere il lievito con l?acqua e avviare il programma PANE/BRIOCHE. Quando il programma si ferma, aprire il coperchio, aggiungere il sale, lo zucchero, la farina e l?olio d?oliva e riavviare premendo Auto. Mettere la pasta in una pirofila unta di olio, coprire con la pellicola alimentare e lasciare riposare per 1 ora. Dopo aver affondato le olive ed il timo ungere la superfice con olio e lasciarla riposare altri 30 minuti.

2. Durante la seconda lievitazione, preriscaldare il forno a 200°C (term. 8). Coprire una placca da forno con carta forno, o utilizzare una pirofila unta di olio e posarvi delicatamente la pasta per focaccia.

3. Stendere grossolanamente l?impasto con il palmo delle mani e appiattirlo con le punte delle dita (la pasta deve essere spessa circa 1 cm). Affondare le olive ed il timo lavato e sfogliato nell?impasto. Spennellare di olio d?oliva, cospargere di fiore di sale e infornare per 15-20 minuti. Consumare tiepido o freddo.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016