

La Focaccia di Semola

Con Semola S2 Molino Pagani

Ingredienti:

| | |
|-------------------------|------|
| Semola S2 Molino Pagani | 1kg |
| Acqua | 700g |
| Olio | 50g |
| Sale | 25g |
| Lievito | 20g |

Procedimento:

Impastare tutta la farina con 600g di acqua e il lievito per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, poi aggiungere il resto degli ingredienti piano piano, continuando ad impastare energicamente.

Far riposare l'impasto in una ciotola unta d'olio per 30 min, coperto da un telo di plastica, poi spezzarlo del peso voluto e formare 2 pagnotte.

Dopo 20/30 minuti, quando la pasta si è rilassata, stendere le pagnotte nelle teglie oliate.

A piacimento condire la superficie della focaccia con pomodorini, olive, origano ed olio e mettere a lievitare in forno spento fino al raddoppio del volume.

Infornare alla massima temperatura fino a quando non diventa di un colore ambrato.



Leggi online

