

## FOCACCIA GENOVESE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (500gr)
- sale (5gr)
- 1 lievito di birra

### Come si prepara

In una ciotolina sciogliere il lievito di birra con un po' di acqua.

Mescolare il sale nella farina disposta su una spianatoia, al centro mettere il lievito sciolto e aggiungere l'olio.

Impastare con cura fino a ottenere un impasto soffice ed elastico.

Mettere a riposare in una larga ciotola e in un luogo tiepido fino a che l'impasto non sia raddoppiato di volume.

A lievitazione avvenuta, stendere la pasta e disporla in una teglia precedentemente unta.

Infornare per 25 minuti in forno preriscaldato a 180-200 gradi.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 40

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	362 kcal 1516 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

focacce, occasioni speciali, pizze, new, feste, tradizionale, Focaccia genovese, mediterraneo



