



FOCACCIA CON AGLIO E ROSMARINO

18 minuti · Vegetarian · Serve per 4

La focaccia al profumo di aglio arrostito e rosmarino è perfetta per quando hai ospiti in arrivo! Se stai cercando qualcosa di nuovo da fare durante le feste, lascia che sia questa focaccia al rosmarino.

Ingredienti:

170 ml acqua calda
 2 cucchiaini di zucchero
 1 bustina di lievito secco
 500 g farina
 2 cucchiaini di sale
 50 ml olio EVO
 1 vassoio Rosmarino Sapori del Mio Orto
 Aglio arrostito, tritato grossolanamente 6 spicchi
 sale marino in scaglie (per guarnire)

Istruzioni:

Versare l'acqua calda, lo zucchero e il lievito in una tazza. Mescolate e lasciate fiorire il lievito per 15 minuti.

Nel frattempo, aggiungere la farina, il sale, l'olio EVO, il Rosmarino tritato e l'aglio arrostito nella ciotola, versare la miscela di lievito ed impastare per 4-5 minuti, se l'impasto vi sembra troppo appiccicoso, aggiungete ancora 1-2 cucchiaini di farina e formate una palla. Trasferire l'impasto in una ciotola capiente e lasciarlo riposare in un luogo tiepido per 2 ore o fino a quando non sarà quasi raddoppiato di volume.

Posizionare una griglia al centro del forno e preriscaldare il forno a 200°C. Ungere il fondo di una placca da forno. Versare l'impasto nella teglia preparata. Con delicatezza, aiutandovi con le dita, spingete fuori l'impasto in modo che si adatti alla teglia. Coprite l'impasto con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.

Spennellare l'impasto con 2 cucchiaini di olio d'oliva. Usando le dita praticare dei fori sulla superficie dell'impasto. Cospargere con altro Rosmarino e sale marino in scaglie. Cuocere la focaccia per 20-25 minuti quindi sfornare, irrorare o spennellare con un po' più di olio EVO e lasciare raffreddare per qualche minuto prima di affettare e servire!

Questa focaccia è ottima se gustata fresca di giornata, ma si conserva bene per un paio di giorni chiusa in un sacchetto di carta.

CONSIGLIO DA CHEF

Potete sostituire l'aglio arrostito con cipolle caramellate



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI

TEMPO DI COTTURA
8 MINUTI

TEMPO TOTALE
18 MINUTI

 RICETTA X 4 • CAL 449pp

