



CUCINA CON NOI!

# Focaccia con zucchine grigliate, mozzarella e olive

Le focacce non possono mancare nel cestino del picnic: prova questa ricetta vegetariana con zucchine, mozzarella e olive verdi e nere!

## INGREDIENTI

400 g di farina 00

---

10 g di lievito di birra

---

200 ml di acqua

---

2 cucchiai di olio extravergine di oliva

---

1 cucchiaino scarso di sale

---

300 g di Zucchine Grigliate Orogel

---

120 g di mozzarella

---

100 g di olive verdi e nere

---

olio extravergine di oliva

---

basilico

---

origano

---

sale

---



Oltre 60



4 focacce



Media



Antipasti



Forno

#### Preparazione

- 1** Impastare la farina con l'olio e il lievito di birra, unire l'acqua e il sale e impastare a lungo fino a formare un panetto omogeneo.
- 2** Stenderlo uniformemente su 4 tegliette rettangolari 25 x 15 cm spennellate di olio. Coprire con una pellicola e lasciare lievitare per 1 ora e 30 minuti.
- 3** Con la punta delle dita fare delle fossette sulla focaccia. Mescolare 30 ml di olio con 50 ml di acqua e versare la miscela sulla focaccia.

4

Cuocere in forno a 200 °C per 10-12 minuti, cospargere la focaccia con la mozzarella tritata, le zucchine e le olive. Infornare nuovamente a 180 °C e continuare la cottura per 5-6 minuti.

5

Condire con foglioline di basilico e origano.

