



CUCINA CON NOI!

# Focaccine alle olive e melanzane

Ogni momento è buono per gustarsi una sfiziosa focaccina. Prova questa ricetta: con Crea Tu con melanzane, olive e pomodorini semidry sarà ancora più facile e divertente!

## INGREDIENTI

250 g di farina manitoba

---

250 g di farina 00

---

1 confezione di Crea Tu melanzane, olive e pomodorini semidry

---

15 g lievito di birra fresco

---

300 ml di acqua

---

10 g di sale

---

1 cucchiaino di zucchero

---



Oltre 60



Facile



Panini



Forno

#### Preparazione

- 1** Sciogliere in acqua tiepida il lievito con lo zucchero. Porre nella ciotola le due farine, aggiungere poco per volta l'acqua ed iniziare ad impastare con il cucchiaio. Versare l'olio extravergine d'oliva e solo alla fine il sale. Impastare per 10 minuti fino ad ottenere un panetto elastico e compatto. Far riposare coperto con il canovaccio in un luogo asciutto per almeno 2 ore.
- 2** Stendere l'impasto sulla spianatoia infarinata fino a formare un rettangolo dello spessore di pochi millimetri. Con l'aiuto del coppapasta tagliare in dischetti del diametro di 5 centimetri.
- 3** Trasferire i dischetti sulla placca rivestita con carta forno e spennellare ognuno con dell'olio extravergine d'oliva. Lasciare lievitare per un'altra ora.
- 4** Versare il Crea Tu in padella e cuocere a fuoco moderato per 6 minuti con coperchio. Far raffreddare e guarnire le focaccine. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per circa 15 minuti.