OPERA
IN·THE·KITCHEN

FOCACCIA

Focaccia bread

INGREDIENTI

500 g farina
175 ml acqua
10 g sale
12 g lievito di birra
4 cucchiai Olio Extravergine di Oliva
1 cucchiaino zucchero

OPZIONALE
Salsa di pomodoro
1 mozzarella fresca

INGREDIENTS

500 g flour
175 ml water
10 g salt
12 g brewer's yeast
4 tbsp Extra Virgin Olive Oil
1 teaspoon sugar

OPTIONAL
Tomato sauce
1 fresh mozzarella cheese

ISTRUZIONI

Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere il sale come ultimo.

Lasciar lievitare per 3 ore, poi ungere una teglia con olio e stendere l'impasto a mano.

Ungere di olio la superficie. Cucinare in forno statico a 180° C per circa 35–40 minuti.

OPZIONALE

Distribuire salsa di pomodoro sopra la superficie dieci minuti prima della fine della cottura. Aggiungere una mozzarella a dadini 5 minuti prima della fine della cottura.

INSTRUCTIONS

Mix all the ingredients together, and add the salt as the last one.

Leave to rise for 3 hours, grease a baking tray with oil and stretch the dough by hands. Grease the surface with oil. Bake in a static oven at 350° F for about 35-40 minutes.

OPTIONAL

Spread tomato sauce over the top ten minutes before the end of the cooking time.

Add diced mozzarella 5 minutes before the end of the cooking.