



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Focaccia Mediterranea

Prova il nostro prodotto "Focaccia Mediterranea": **miscela pronta per focaccia e pane con fiocchi di patate.**

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "1", farina di grano tenero tipo "0", fiocchi di patate, lievito naturale in polvere, sale, destrosio, farina di malto.

Ingredienti

1 kg Focaccia Mediterranea – Cuore di Macina

*550 g Acqua 35°C

100 g Olio extravergine di oliva

**20 g Lievito (Lievì – Cuore di Macina)

Rosmarino fresco tritato a piacere

**la quantità d'acqua è indicativa perché l'assorbimento della farina può variare*

Salamoia: olio extravergine di oliva 50 g. – Acqua calda 40 g. – Sale 8 g.

Procedimento

- Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, aggiungere un goccio di acqua se necessario.
- Suddividere la pasta in pezzi da 700 gr. (per teglia da 40 × 30 cm.)
- **Far riposare per 20/30 minuti** poi stendere con il mattarello e posare sulla teglia unta d'olio.
- **Dopo 30 minuti versare la salamoia fare dei buchi con le dita sulla pasta e lasciar lievitare per 120/150 minuti.**
- **Infornare a 160/165°C per 15/17 minuti circa.**

Per un'idea gustosa si può aggiungere a piacere rosmarino tritato, cipolla, olive o pomodori secchi.



*Scopri tutte le nostre
ricette su cuoredimacina.it*

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN – VEN: 08.00 – 13.00 / 15.00 – 18.30 / SABATO MATTINA aperto (tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)