

Curchi Focaccia

Prova la variante di Roberto per una gustosa e morbida focaccia con curcuma e semi di Chia.

Ingredienti

Curchi Pizza 500 g

Focaccia Mediterranea 500 g

Acqua 550 g

Olio Extrav. di oliva 100 g

Lievito (lievi) 20 g

Per la salamoia: Olio extrav. d'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 g (per teglia 40x30 cm). Lasciar riposare per 20/30 min.
- **Stendere con il mattarello e posare sulla teglia unta di olio.**
- **Dopo 30 minuti versare la salamoia e far dei buchi con le dita sulla pasta.**
- Lasciare a lievitare per 120/150 in. Infornare poi a 160/165°C per 15/17 minuti.

Scopri  le nostre
ricette  redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram @cuoredimacina*