

Focaccia agli aromi

Ingredienti:

700 g. farina.

25 g. lievito birra.

1 cucchiaio timo tritato.

1 cucchiaio maggiorana tritata

½ cucchiaio rosmarino tritato.

2 rametti rosmarino.

3 cucchiari d'olio.

1 cucchiaio sale fino.

Acqua tiepida q.b.

Ricetta:

Sciogliete il lievito in un poco di acqua tiepida.

Mescolate alla farina il sale, il rosmarino tritato, la maggiorana e il timo.

Impastate la farina con il lievito e aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto liscio non appiccicoso, discretamente morbido.

Lasciate lievitare l'impasto per un'ora ricoperto con un panno bagnato.

Rilavorate l'impasto e lasciato lievitare per un'altra ora sempre coperto con un panno umido.

Ungete una teglia da forno con dell'olio e stendetevi l'impasto.

Ricoprite la superficie con l'olio e con il rosmarino.

Lasciate lievitare l'impasto nella teglia per un quarto d'ora, nel frattempo scaldate il forno a 200°.

Infornate per venti minuti a 200°.