



## Ricetta per Focaccia



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 120 min

### Ingredienti:

- 500 g Farina per Pizza RIEPPER
- 250 ml acqua calda
- 150 ml latte caldo
- 50 g olio d'oliva
- 1 dado lievito fresco (25g) oppure 7 g lievito seccho
- 1 ½ cucchiaini sale (ca 12 g)
  
- sale
- rosmarino

### Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti e lavorarli adeguatamente fino ad ottenere un impasto uniforme. Lasciarlo lievitare, per circa 30 min, in una ciotola ben oliata e coperta da una pellicola. Trasferire

l'impasto direttamente su una teglia ricoperta con carta da forno e stenderlo manualmente mantenendo uno spessore di circa 1 cm. Coprire con pellicola e lasciare lievitare per altri 30 min. Spennellare la superficie con olio d'oliva. Con la punta delle dita pressare la superficie per creare i tipici buchi della focaccia, focaccia e successivamente cospargerla di sale e rosmarino. Inserire nel forno preriscaldato.

## **Tempo di cottura:**

Ca. 30 min. a 180°-190°C

In forni termoventilati la temperatura deve essere di 160°-170°C