
FOCACCIA ALTA

Posted by Elizabeth - 2007/10/26 15:16

Una focaccia buonissima, che servo sempre con un bel piatto di affettati misti!!

350g farina manitoba, 1 cubetto di lievito di birra o una bustina di quello liofilizzato, 200g pomodorini ciliegia, origano, olio, zucchero, sale. latte.

Impastare la farina con un cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di zucchero, il lievito sbriciolato, 2 dl abbondanti di latte (o acqua) e 2 cucchiaini d'olio. Far lievitare per 1 ora.

Riprendere la pasta, lavorarla per qualche minuto e stenderla in una tortiera unta. Affondarci dentro i pomodorini, spolverizzare con origano, sale e pepe.

Coprire e far lievitare per 30 minuti nel forno spento.

Poi condire con 4 cucchiaini d'olio e infornare a 200 per 30 minuti.

http://laricetteria.com/components/com_fireboard/uploaded/images/Immagine_065_500x375.jpg

Post modificato da: Peter, alle: 2007/10/26 09:45

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by Elizabeth - 2007/10/26 15:18

:S :S Volevo inviare anche la foto...:(:(ma non ci sono riuscita...devo ridurla, poi la inserirò!!!!!!:silly: :silly:

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by Peter - 2007/10/26 17:03

Buongiorno Ely, se hai problemi nell'inserirla, puoi mandarla a [info @ laricetteria.com](mailto:info@laricetteria.com) e te la istemo io :)

ciao e buon Venerdì a tutti!! :):):)

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by Grazia1975 - 2007/10/26 21:07

Mamma mia...che signora Focaccia!!!!
buonissima!!!!
complimenti Eli!!!!

ciao, Grazia

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by Elizabeth - 2007/10/27 16:13

:kiss: :kiss: Grazie, Peter!!:kiss: :kiss:

Sei stato veramente molto gentile!!!!!!:kiss: :kiss: Approfitterò ancora in seguito della tua disponibilità....:blush: :blush:

Preciso che per l'impasto della focaccia io uso la macchina del pane!!!:silly: :silly:

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by Alessandra - 2007/10/28 05:24

complimenti!!!!!!!!!!!!!!!
è uno spettacolo e credo che sia anche buonissima!!!!!!

ciao da Alessandra

Re:FOCACCIA ALTA

Posted by chefnicolò - 2007/10/28 08:28

Complimenti ha proprio un bell'aspetto,sono le 2,30 ho appena finito di lavorare e se devo essere sincero,se ne avessi un pezzo qui adesso la mangerei proprio volentieri