

## Focaccia

### Ingredienti:

- 600 gr Farina tipo 00
- 200 gr Acqua
- 100 gr di latte tiepido
- 50 gr Olio d'Oliva
- 1 Cubetto di Lievito (da 25 gr)
- 10 gr Zucchero
- 10 gr Sale

Impastate tutti gli ingredienti: a mano, con la planetaria o con il Bimby come vi trovate meglio, avendo l'accortezza di tenere il sale lontano dal lievito.

Un impasto ben lievitato deve crescere bene, ma almeno 2 ore per non fargli prendere corrente io uso metterlo nel forno.

### Per la farcitura:

- 50 gr di acqua
- 45 gr di olio EVO
- 10 gr di sale

emulsionare nel boccale del Bimby 10 sec. vel. 4 mettere sull'impasto con un pennello o un cucchiaino, io non so dove ho letto di fare dei buchi con il dito, ma mi raccomando non troppo profondi e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

400 gr di criscito, 50 gr di olio un cucchiaino di zucchero e 180 gr di liquidi, s'impasta a mano, con la planetaria (io ho usato il Bimby) si aggiunge 480 gr di farina e s'impasta, 10 gr di sale fino, mai a contatto con il criscito 4 Min. posizione boccale chiuso Vel. Spiga.

Poi metterlo a **lievitare** per 12 ore al caldo e coperto. Dopo metterlo in una teglia oleata, schiacciando l'impasto con le dita e lasciarlo riposare per 40 minuti. Dopo aggiungere del sale grosso, mettere l'impasto al caldo per 60 minuti. Nel forno con un pentolino di acqua calda e la luce accesa. Aggiungere un pò d'olio e poi fare i buchi e aggiungere un bicchiere d'acqua sulla superficie. Mettere al caldo per altre due ore.

Riscaldare il forno a 250° abbassare a 230° e mettete la focaccia per 15 minuti pochi minuti di grill ed é pronta!