



Miscela Oro Pan
Fibra Integrale



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Per gli intolleranti

Focaccia con le olive



8 persone



2h e 30 min.

INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Pan Fibra Integrale

12 g Lievito madre essiccato in polvere

3 g lievito di birra fresco

(oppure 1 grammo di lievito secco)

1 cucchiaino di miele

250 g acqua

5 g sale

10 g olio d'oliva

olive verdi (oppure nere o entrambe)

origano

PROCEDIMENTO

Versa l'acqua in ciotola e unisci il lievito e il miele.

Mescola la **Miscela Oro Pan Fibra Integrale** e il **lievito madre essiccato**.

Mescola affinché si scioglia e poi unisci la Miscela e il lievito essiccato, impastando con le fruste a spirale (oppure in planetaria).

Impasta per circa 5 minuti in modo da rimuovere tutti i grumi e poi incorpora il sale e l'olio.

Impasta ancora per una decina di minuti.

Ungi molto bene una teglia di circa 25 cm x 20 cm (per una focaccia più alta e soffice).

Versa l'impasto in teglia e, con le mani ben unte, stendilo in maniera uniforme.

Copri e lascia lievitare fino al raddoppio.

Puoi mettere la teglia nel forno spento con la sola lucina accesa: ci vorranno circa 2 ore.

Una volta raddoppiata la pasta, scaldi il forno a 220°.

Versa un poco di olio d'oliva sulla superficie e affonda le dita nella pasta per creare dei buchi dove inserirai le olive snocciolate e spezzate.

Spolvera con un poco di origano e cuoci per circa 25 minuti o fino a che la superficie non risulti ben dorata.

Buon appetito!