

Focaccia con LICOLI (lievito naturale o pasta madre liquida)

La ricetta per una perfetta focaccia a lievitazione naturale. Soffice dentro e croccante fuori. Una base semplice da preparare e da condire in base ai propri gusti!

Piatto: buffet, focaccia, pizza

Cucina: italiana, tradizionale,

Keyword: focaccia, licoli, lievitazione naturale, lievito madre liquido, merenda, pasta madre liquida, pizza

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 300 gr farina di semola rimacinata
- 350 gr farina W330
- 100 gr LICOLI rinfrescato
- 510 gr acqua
- 50 gr olio evo
- 18 gr sale
- 1 cucchiaino di malto (facoltativo)

Istruzioni

- Nella ciotola della planetaria (munita di gancio a K) versare acqua e LICOLI insieme a metà della farina.
- Cominciare a far assorbire la farina ed aggiungere il sale.
- Aggiungere il resto della farina, farla assorbire ed aumentare la velocità della planetaria.
- L'impasto deve staccarsi dalle pareti ed aggrapparsi alla foglia. Nella foto siamo ad impasto quasi pronto:



- Incordiamo completamente e terminiamo con l'olio a filo, continuando a lavorare a velocità sostenuta. Otterremo questo:



- Mettiamo a lievitare nella ciotola ben coperto fino al raddoppio, al termine riprendiamo l'impasto e stendiamo sulle teglie ben unte:



- Farciamo a piacere, in questo caso con pomodorini, olive, sale ed olio extravergine di oliva
- Facciamo lievitare nuovamente, questa volta per massimo un'oretta.
Nella foto potete notare la bolla, dovuta alla lievitazione:



- Preriscaldiamo il forno a 230°C ed inforniamo fino a doratura. Togliamo dal forno e tagliamo a quadrati.

-

Note

L'ideale sarebbe consumarla appena sfornata, ma è anche ottima se preparata in anticipo per una merenda al mare o un picnic.

I bambini la adoreranno!



focaccia con LICOLI