Focaccia rossa alle olive

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 300 gr
- Farina senza glutine: 500 gr
- Lievito di birra fresco: 10 gr (o 3 di quello secco)
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Olive verdi denocciolate: q.b.
- Sale: 15 gr
- Zucchero: 5 gr

Emulsione

- Acqua: 2 cucchiai
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Sale: q.b.

Preparazione

La focaccia rossa alle olive è una deliziosa e **sofficissima focaccia al pomodoro**, condita in superficie con delle olive verdi denocciolate. È morbida e profumata, **si prepara in pochi minuti** con semplici ingredienti ed è davvero irresistibile, ottima appena sfornata ma buonissima anche fredda, perfetta anche da farcire!

1. Mettete la farina all'interno di una ciotola, unite il lievito, lo zucchero e mescolate.
2. Versate l'acqua tiepida, l'olio extra vergine di oliva, la ***Passata classica Pomì***, il sale e lavorate il tutto con una forchetta, il composto sarà abbastanza appiccicoso, lasciatelo lievitare per un'ora e mezza.
3. Trascorso il tempo, oliatevi le mani e stendete l'impasto su di una teglia foderata con carta forno.
4. Con i polpastrelli, realizzate i tipici "buchini" della focaccia e aggiungete sopra un po' di olive verdi denocciolate.
5. Spennellate la focaccia con un'emulsione realizzata mescolando olio e acqua e salate leggermente.
6. Lasciate lievitare la focaccia per almeno altri 30 minuti e cuocetela poi in forno preriscaldato a 200° per 35 minuti circa, deve risultare ben dorata.

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr