

CORSO DI CUCINA DEL 21/5/2021

FOCACCIA RUSTICA

COSA CI SERVE:

ciotola

teglia da forno antiaderente o con carta forno

forno caldo a 200°

INGREDIENTI:

300g farina 00 (oppure 150g farina 00 e 150g farina manitoba)

100ml di acqua

50ml latte

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

2 cucchiai olio extravergine

Lievito ISTANTANEO PER

PIZZA



PER LA FARCITURA:

pomodorini

olive

rosmarino

sale grosso

GLI INGREDIENTI LI PESIAMO ASSIEME