

Focaccine con pomodori e melanzane



INGREDIENTI

Farina GRANO 2 Molino Persello	250g
Acqua tiepida	125g
Sale	½ cucchiaino
Lievito secco	8g
Zucchero	1 pizzico
Olio di oliva	4 cucchiari
Pomodori	
Melanzane	
Formaggio grana	
Sale e pepe	
Olio	
Origano	

PROCEDIMENTO

1. Disponete la farina a fontana sul banco da lavoro, formate un buco nel centro, versatevi il lievito con lo zucchero e un goccio di acqua, mescolate con poca farina, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 10 minuti.
2. Trascorso questo tempo, aggiungete la restante acqua, il sale e l'olio e impastate energicamente per 10-15 minuti.
3. Formate un panetto e mettete a lievitare per un'ora.
4. Riprendete l'impasto, lavoratelo nuovamente, stendetelo a quadrato con uno spessore di circa 1 cm e ritagliate 4 quadrati. Spolverate la pasta con del formaggio grana (o anche qualcosa di più saporito), e ponetevi sopra le melanzane tagliate a pezzetti piccoli (o a rondelle) e i pomodorini anch'essi tagliati a rondelle.
5. Aggiustate di sale e pepe, versate un filo d'olio, origano e chiudete due lembi del quadrato bagnando un po' la pasta.
6. Infornate a 200°C per 15 minuti.

OSSERVAZIONI