

Una focaccia soffice e gustosa, ricca e genuina.

Ingredienti per 3 persone
450 g di farina integrale (io ho usato quella di grano tumminia)
1 panetto di lievito di birra (20-25 g)
2 cucchiaini di sale
25 g di olio extravergine d'oliva
400 g di pomodorini spaccati in due e cotti in tegame con cipolla tagliata sottile, basilico fresco e sale

Preparazione
In una ciotola ampia versiamo la farina con un buco al centro dentro al quale verseremo il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Iniziamo ad impastare a mano, aggiungendo poi il sale e l'olio d'oliva e il nostro impasto si ammorbidirà.
Appena l'impasto sarà omogeneo e soffice poniamolo in una grande teglia (o in 3 teglie più piccole da pizza), copriamolo con la pellicola per alimenti e sopra un panno pulito e lasciamo a

lievitare per circa 90 minuti.
Quindi versiamo sull'impasto ben lievitato il nostro sugo profumato ed inforniamo per 15-20 minuti sempre controllando di tanto in tanto.

Sforniamo, e serviamo tiepida.

La possiamo tenere in frigo se ne rimane e poi scaldarla velocemente al forno prima di servirla!