

FOCACCINE ALLE OLIVE

Antipasto pensato soprattutto più per un buffet tra amici che per una cena canonica, salumi e formaggi da servire con qualche panino sfizioso sono sicuramente un ottimo modo per iniziare il pasto, ecco come preparare delle focaccine alle olive davvero sfiziose tempo preparazione e cottura: 25 min ca. + 3 ore.

INGREDIENTI: per 4 persone:

500 gr di farina
1 panetto di lievito di birra
6 cucchiaini di olio
zucchero qb
sale
acqua calda qb
150 gr di olive taggiasche
basilico qb
salumi misti qb

PROCEDIMENTO:

Mescolare la farina in una ciotola capiente con lievito sbriciolato, olio, sale, un pizzico di zucchero, impastare aggiungendo acqua calda gradatamente finché la pasta non raggiunge la consistenza desiderata.

Unire le olive e lavorare uniformando il più possibile l'impasto.

Lasciare lievitare qualche ora.

Ricavare delle piccole palline di impasto lievitato, disporle sulla placca con carta forno schiacciandole bene e guarnirle con olive intere e basilico in superficie, completare con un filo d'olio e cuocere 10 minuti in forno a 200 gradi.