



Focaccia con olive verdi e rosmarino

Ingredienti:

- 300 g di farina
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 vasetto di Olivoli Olive Verdi Snocciolate Saclà
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe
- Rosmarino

Preparazione:



- Amalgamate la farina con il lievito di birra fatto sciogliere precedentemente in acqua tiepida.
- Lavorate l'impasto a lungo finché non risulterà soffice e lasciatelo riposare per circa 30 minuti. Nel frattempo sgocciolate le Olive Snocciolate Saclà.
- Stendete bene l'impasto col mattarello e spianate l'impasto sulla teglia da forno. Cospargete la superficie con olive e rosmarino, sale grosso e irrorate con olio extra vergine di oliva.
- Infornate a 200°C per circa 30 minuti. Quando la focaccia è ben dorata è pronta da gustare. Servitela calda o fredda.