

## Focaccia all'origano *(Pizze, focacce, frittate)*



### Preparazione

Preparare l'impasto mischiando tutte le farine, se si vuole un impasto più soffice, setacciare. Aggiungere alle farine 80 gr di malto di orzo (non è obbligatorio), pasta madre, olio ed amalgamare con l'acqua ed aggiungere il sale presciolto in acqua. Per spostare l'impasto in una teglia di ferro olearsi le mani per non far attaccare l'impasto alle mani. Spolverizzare con abbondante origano. Lasciare riposare in teglia per circa 2/3 ore, il tempo varia in base alla temperatura dell'ambiente. Infornare a 250 gradi per 10 minuti direttamente su fiamma viva se si ha forno a gas e 20 minuti a 180 gradi su ripiano centrale del forno.

### Consigli

La quantità di utilizzo di acqua può variare in base al meteo, se umido va meno acqua, se asciutto va più acqua.

### Curiosità

L'origano è una pianta appartenente alla cosiddetta "macchia mediterranea". Non è raro trovarla in forma spontanea sui litorali rocciosi delle regioni più meridionali del nostro Bel Paese.

### Informazioni

**Preparazione** 200 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Acqua** 200 millilitri

**Lievito** 200 grammi

**Farina di orzo** 50 grammi

**Farina di farro** 400 grammi

**Sale integrale** 13 grammi

**Olio** 150 grammi

**Origano**

**Farina di grano khorasan (kamut)**  
350 grammi