

Focaccia genovese *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Ungere una teglia. Stendere quindi l'impasto cercando di creare fossette con le dita. Portare l'impasto nella teglia quindi cospargere con abbondante olio extravergine di oliva. Aggiungere abbondanti olive taggiasche e un po' di sale integrale. Inserire la focaccia in forno a 240° per 10 minuti.

Consigli

Non coprite mai il vostro preimpasto poolish: il contatto con l'aria ed in particolar modo con l'ossigeno rappresenta la base di una corretta acidificazione del preparato.

Curiosità

Pare che il nome poolish si debba al fatto che la tecnica del preimpasto in questione sia stata sperimentata per la prima volta in Polonia.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 5 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Base per pizza con preimpasto

poolish 1000 grammi

Olive taggiasche 300 grammi

Olio extra vergine di oliva 70 millilitri

Sale integrale 12 grammi