

# Focaccia rustica con farina semintegrale



## INGREDIENTI

Farina Grano 2 Molino Persello	1000g
Acqua	550mL
Antica Madre	30g
Lievito secco	5g
Sale	16g
Olio extravergine di oliva	80mL
Malto d'orzo o zucchero	20g

## PROCEDIMENTO

1. Con la farina formate una fontana sul banco da lavoro, ricavate un buco al centro e versatevi l'Antica Madre, il lievito, lo zucchero; aggiungetevi l'acqua (lasciatene da parte un quantitativo pari a una tazzina da caffè) e l'olio e cominciate a impastare.
2. Quanto tutti gli ingredienti saranno amalgamati, aprite l'impasto e versarvi il sale e poca acqua avanzata e riprendete a impastare.
3. Continuate così aggiungendo poca acqua alla volta fino a quando non sarà tutta assorbita dall'impasto.
4. Dopo aver finito di impastare e aver ottenuto un impasto liscio e omogeneo (ci vorranno 15-20 minuti), stendete a più riprese l'impasto su una teglia imburrata o su carta da forno, e lasciate lievitare per 40 minuti.
5. Farcite a piacere e cuocete a 200°C per 20-25 minuti.

## OSSERVAZIONI