



Tutti i profumi del mediterraneo

Tempo di preparazione



Tempo totale



250 g **pomodorini cherry tagliati a metà**

2 **cipolle rosse piccole ad anelli sottili**

100 g **olive nere denocciolate dimezzate**

8 rametti **rosmarino**

sale, pepe

4 C **olio di oliva o di colza**

450 g **farina**

1 c **sale**

1/2 c **zucchero**

20 g **lievito**

2.5 - 3 dl **acqua**

2 C **olio di oliva o di colza**

- Carta da forno per la teglia



Mescolare farina, zucchero e sale, formare una conca. Sciogliere il lievito in poca acqua, versare nella conca con l'acqua restante e l'olio. Impastare il tutto e formare un impasto liscio e morbido. Lasciar riposare coperto a temperatura ambiente per un'ora finché non raddoppia di volume.

Suddividere l'impasto in quattro parti uguali. Stendere l'impasto con un po' di farina fino a ottenere degli ovali di uno spessore di circa 4 mm. Stendere l'impasto sulle due teglie da forno preparate, lasciar riposare per altri 15–20 minuti. Aggiungere i pomodori e il resto degli ingredienti fino al rosmarino, condire.



Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 190° C (aria calda/ventilato) per 15–20 minuti. Togliere la focaccia dal forno, condire con olio, lasciar raffreddare su una griglia da forno, servire tiepida o fredda.