

## **FOCACCIA - 1**

Ingredients per a 4 persones:

300g de farina de blat

235ml d'aigua tèbia

5g de llevat de forner

9g de sal

Oli d'oliva OVE

Posar la farina, el llevat i l'aigua en un bol gran.

- Nota: La temperatura de l'aigua és molt important, ha de ser tèbia. Si és massa calenta, el llevat no fermentarà.

Barrejar els ingredients amb una espàtula o amb l'amassadora.

Un cop lligada la massa, deixar-la reposar 10 minuts, afegir-hi després la sal i amassar uns minuts més, fins que la sal quedi ben integrada.

Tapar el bol amb paper film i deixar que reposi la massa a la nevera unes 12-24h.

Després d'aquest temps, greixar completament amb oli d'oliva una safata de forn que tingui les vores altes, per tal que la massa agafi una bona forma al fermentar. Posar la massa a la safata i, amb les mans greixades, estendre-la suaument per tota la safata.

Tapar la massa i deixar que fermenti a temperatura ambient unes 2 hores (a l'estiu) o 4 hores (a l'hivern).

Preescalfar el forn a 220 °C, amb calor a dalt i a baix.

Tirar oli d'oliva a la massa, posar-se oli a les mans i enfonsar els dits suaument per la massa, marcant-li clots per tota la superfície.

Es poden afegir per damunt de la massa els adreços que es prefereixi (llavors, herbes aromàtiques, tomàquets xerry, olives, etc.).

Enfornar la focaccia uns 25 minuts a 220 °C o fins que es vegi daurada.