



FOCACCINE FARCITE CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dose per circa 10 porzioni - 1 porzione 2 mini-focacce

INGREDIENTI

- Farina 00 700 g
- Sale 15 g
- Olio di oliva 80 ml
- Lievito di birra 20 g
- Acqua tiepida 420 ml
- Nutella® 150 g
- Sale grosso q.b.

PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida.

In una planetaria unire farina e sale, di seguito 40 ml di olio di oliva e il lievito sciolto in acqua, e impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Con l'aiuto di un mattarello stendere la pasta ad uno spessore di circa 1,5 cm.

Coprire con un telo e lasciar lievitare per circa 1 ora.

Prima di infornare cospargere la superficie con olio extra vergine d'oliva e sale grosso a piacere

Cuocere a 220° per 20 minuti

Lasciare raffreddare e farcire con 15 g di Nutella® per porzione.