

Focaccine alla Nutella®

Media

4 h 0 min



INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

150 g di Nutella®

Per la pasta:

500 g di farina

12 g di lievito fresco

12 g di zucchero semolato

260 ml di acqua

70 g di olio extra vergine d'oliva

12 g di sale

Per decorare:

Un goccio di olio extra vergine d'oliva

Zucchero a velo

PROCEDIMENTO



1

In una terrina, unite l'olio d'oliva, l'acqua tiepida, il lievito fresco e lo zucchero

Lasciate riposare per alcuni minuti



2

Su un tagliere di legno formate una fontana di farina

Aggiungete il composto liquido fino a totale assorbimento e aggiungete il sale



3

Impastate, mettete in una terrina e ricoprite con pellicola trasparente

Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 2 ore

**4**

Dividete la pasta in 10 porzioni di 80 g ciascuna in modo da formare delle piccole focaccine

Disponetele su una teglia da forno

Coprite nuovamente e lasciate riposare per 30 minuti

**5**

Riscaldare il forno a 200 °C

Prima di infornare, spennellate le focacce con acqua, olio d'oliva e un pizzico di zucchero, quindi con la punta delle dita fare dei piccoli buchi nella pasta

Cuocete al forno per 20-25 minuti fino a doratura

**6**

Aprite le focaccine e spalmatele con 15 g di Nutella