

Focaccia con Nutella®



INGREDIENTI per circa 4 porzioni



DIFF



PORZ



INGR

105



MIN

- ✔ 280 g Farina
- ✔ 6 g Sale
- ✔ 32 ml Olio di oliva
- ✔ 8 g Lievito di birra
- ✔ 170 ml Acqua tiepida
- ✔ 60 g Nutella® (15 g/porzione)
- ✔ Sale grosso q.b.





STEP 1

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida. Unite farina e sale, di seguito 15 ml di olio di oliva e il lievito sciolto in acqua, quindi impastate fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.



STEP 2

Con un matterello stendete la pasta a uno spessore di circa 1,5 cm. Coprite con un telo e lasciate lievitare per circa un'ora.



STEP 3

Prima di infornare cospargete la superficie con olio extra vergine di oliva e sale grosso a piacere. Cuocete in forno già caldo a 220 °C per 20 minuti.



STEP 4

Una volta raffreddata, tagliate la focaccia in 8 parti e farcite ogni parte con 7 g di Nutella®.