

## Focaccia al rosmarino con farina INFIBRA+

### Ingredienti

600 g Farina INFIBRA+  
400 g acqua tiepida circa  
40 g olio extra vergine d'oliva  
15 g sale  
8 g lievito di birra essiccato (o 25 g lievito di birra fresco)  
Rosmarino a ciuffetti  
Per la salamoia: 25 g olio extra vergine d'oliva, 25 g acqua, 10 g sale

Mescolare l'acqua appena tiepida con l'olio extra vergine d'oliva e sciogliervi il lievito, aggiungere la farina e impastare aggiungendo il sale a metà lavorazione. Formare una palla, lasciare lievitare in una terrina infarinata, coperta con un telo umido o con pellicola trasparente, a temperatura ambiente per circa 1 ora. Con le mani bagnate d'olio, stendere l'impasto sulla teglia da forno precedentemente unta. Lasciare lievitare per almeno 1 ora. Preparare la salamoia mescolando tutti gli ingredienti indicati. Distribuite la salamoia sulla pasta stesa e lievitata aiutandovi con un pennello da cucina. Bucherellare la pasta con la punta delle dita, spargete il rosmarino a piccoli ciuffetti. Lasciare lievitare per 1 ora circa. Cuocere in forno preriscaldato a 220-230°C nella parte media per circa 15 minuti.

*Nota: per un risultato più croccante, si suggerisce di aggiungere sul ripiano più basso del forno, un pentolino di metallo contenente un po' d'acqua già calda.*

