

## **Focaccia Fiorita con Infibra Top Italian Chef**

### **Ingredienti:**

300 g Farina Infibra TIC per Pizza

200 g acqua

20 g olio extravergine d'oliva

7,5 g sale

12,5 g lievito birra fresco

q.b.

Per ultimare:

15 g olio extravergine d'oliva

15 g acqua

q.b. Sale Maldon

Per decorare:

1 zucchina

1 fetta peperone rosso

Olive nere

1 fetta di cipolla rossa

Mezza carota

1 pomodorino giallo

1 pomodorino rosso

Rametti di timo

Rametti di maggiorana

Rametti di prezzemolo

### **Preparazione:**

Versare in una ciotola la farina, il lievito, l'acqua e l'olio extravergine e impastare per 10 minuti aggiungendo il sale a metà lavorazione.

Formare una palla e lasciare lievitare coperto con un telo umido o con pellicola per circa 2 ore.

Riprendere l'impasto, stenderlo con le mani in una teglia rotonda di 24 cm di diametro unta con olio d'oliva.

Con le dita bucherellare la pasta, spennellare con il mix di acqua e olio d'oliva, cospargere con sale Maldon.

Lasciare lievitare fino al raddoppio coperto con un telo umido o con pellicola.

Tagliare la zucchina a spaghetti con l'apposito strumento, tagliare le olive nere a metà, pelare e tagliare la carota a bastoncini molto sottili, tagliare il pomodorino giallo a spicchi, tagliare il pomodorino rosso a metà ed includerlo sulla parte curva per creare la coccinella. Decorare la focaccia con le verdure, il prezzemolo, il timo e la maggiorana, creando un giardino fiorito.

Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 20 minuti circa.