



FOCACCIA DI SEMOLA RIMACINATA CON ZUCCA GIALLA E TIMO

Ingredienti

450 gr. di farina tipo 00
450 gr. di semola rimacinata
15 gr. di lievito di birra
100 gr. di olio extravergine d'oliva
25gr. di sale
200gr. di zucca gialla cotta
500/600 gr. di acqua tiepida
4 gr. di zucchero semolato
timo fresco q.b.

Procedimento

In un recipiente rotondo unire la farina 00 con la semola rimacinata e il sale fino. Mescolare con la mano delicatamente e formare, al centro, una corona.

Aggiungere il lievito precedentemente sciolto in acqua tiepida, l'olio, lo zucchero e la zucca gialla, precedentemente cotta in pentola per alcuni minuti con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Poco alla volta aggiungere l'acqua tiepida e mescolare fino ad ottenere un

composto non molto compatto.

Versare il composto in un tegame basso in ferro o alluminio cosparso di olio.
Lasciar lievitare su un piano ben caldo per circa 1 ora.

A lievitazione completata condire la focaccia con timo fresco, sale grosso, olio extravergine di oliva.

Infornare a 185° per 30 minuti.