

OLIO CUORE

Focaccia al farro con pesto e pomodorini



Ingredienti

Ingredienti pasta

- 280 g farina di farro
- 100 g farina 0
- 20 g lievito di birra fresco
- q.b. acqua
- 3 cucchiaini **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Cuore**
- 25 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**

Farcitura

- 150 g pomodorini
- 50 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 479.75 Kcal**
- **Grassi: 18.5 g**

Preparazione

- Pasta: miscelare le due farine e aprirle a fontana.
- Sciogliere il lievito in una tazza d'acqua.



- Versare il lievito sciolto sulle farine e aggiungere 2 cucchiaini di **Olio Cuore** e l'acqua sufficiente per impastare.



- Incorporare il **Pesto alla Genovese classico Cuore**.



- Lavorare a lungo la pasta, salare alla fine della lavorazione, poi proteggere la pasta con un canovaccio e porre a lievitare in luogo caldo fino al raddoppio del volume (per circa un'ora).
- Trascorso il tempo di lievitazione, stendere la pasta in una placca di 30×35 cm, rivestita con carta-forno. Lasciare riposare per 20 min.



- Tagliare i pomodorini a spicchi.
- Ungere la superficie della focaccia con l'**Olio Cuore** rimasto e infornarla a 190° per 20-25 minuti.
- Cinque minuti prima della fine della cottura, sfornare rapidamente la focaccia e cospargere con il **Pesto alla Genovese classico Cuore** e i pomodorini.
- Rimettere in forno e terminare la cottura.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico



Pesto alla Genovese



Pesto alla Genovese senza Aglio