Pomì
O Così. O Pomì.

Focaccia al pomodoro con cipolla e olive

Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua fredda: 350/360 gr
- Cipolle dolci di Tropea: 2
- Farina 0 o 1: 300 gr
- Farina Manitoba: 200 gr
- Lievito di birra fresco: 15 gr
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Olio sale e basilico: q.b.
- Olive taggiasche: 2 cucchiai
- Sale fine: 12 gr

Preparazione

Irresistibile questa focaccia solo per la sua bellezza non trovate? Profumata e semplicissima da preparare, questa focaccia racchiude un ripieno goloso e ricco di gusto, pomodori a cubetti Pomì con cipolla dolce e olive, vediamo come realizzarla.

1. Preparate l’impasto mettendo in ciotola le due farine, unite il lievito sbriciolato, versate l’acqua e iniziate ad impastare;
2. Una volta formato il panetto aggiungete l’olio extravergine d’oliva e continuate a lavorare, da ultimo unite il sale;
3. Preparate un panetto morbido e liscio e fate riposare coperto fino al raddoppio del suo volume;
4. Tagliate sottilmente le cipolle, se dolci le potete utilizzare da crude, se salate condite con olio;
5. Prendete i *pomodori a cubetti Pomì*, lasciatene un paio di cucchiai da parte e conditeli con olio sale e basilico, per ultimo aggiungete le olive;
6. Riprendete l’impasto e dividetelo in due parti. Stendete con le mani il primo pezzo e adagiatelo nella teglia coprendo anche i bordi, distribuite i pomodori a cubetti Pomì conditi e la cipolla.
7. Ricoprite con l’altro disco di pasta, bucherellate bene la superficie e adagiate i rimanenti pomodori spennellando con olio abbondate e un po’ di sale;
8. Lasciate riposare almeno 40 minuti;
9. Cuocete nel forno caldo a 190° gradi appoggiando la teglia per i primi 10 minuti sulla parte bassa del forno;
10. Trascorsi i primi 10 minuti sistemate la teglia al centro e proseguite la cottura per il resto del tempo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr