

Dosi ed ingredienti: Kg.1 di farina dl.1 di olio di oliva, sale quanto basta, dl.2 acqua, kg. 2 di crescenza freschissima. Preparazione su tegame di rame; preparare gli ingredienti, formare un impasto con farina, versate un pò di olio d'oliva, il sale e l'acqua lavorate a mano (potrete farlo anche con l'impastatrice) sino a quando l'impasto risulterà morbido e liscio. Farlo riposare per circa 60 minuti in temperatura di circa 18/20g e coprire.

Dopo aver lasciato riposare l'impasto per 60 minuti, dividete l'impasto per prelevarne un pane, tirarlo leggermente con il mattarello rendendo la pasta sottile. Mettere le mani chiuse a pugno sotto la sfoglia e, ruotandola, allargarla e renderla più sottile possibile. Appoggiarla sulla teglia di rame precedentemente oliata. Quindi deporre sulla sfoglia la crescenza in piccoli pezzi (una noce per pezzo) in senso circolare. Fare una seconda sfoglia molto sottile (quasi trasparente) con lo stesso procedimento della prima e ricoprire la teglia con la sfoglia di base già cosparsa di crescenza. Chiudere le estremità delle due sfoglie in modo che i bordi sovrapposti risultino ben saldati ed eliminare la quantità di sfoglie che fuoriescono della teglia. Con le dita pizzicare più punti della pasta formandovi dei fori di circa 1 centimetro. Cospargerla di sale ed irrorarla con olio d'oliva. Cuocere in forno alla temperatura di 270°/320° per circa 7/4 minuti. Il forno deve essere regolato in modo che il suolo sia più caldo del cielo del forno. La cottura sarà ultimata quando la focaccia avrà un colore dorato sopra e sotto.