

Focaccia ai pomodorini

L'impasto è lo stesso dei panini all'olio.

200 gr di pasta madre rinfrescata la sera prima (cioè sciolta in metà peso di acqua e poi impastata con uguale peso di farina zero e lasciata tutta notte in forno spento)

400 gr di farina
un cucchiaino di zucchero di canna
un cucchiaino di sale
4-5 cucchiari di olio evo

Impastare tutti gli ingredienti per 10 minuti e lasciare lievitare mezza giornata, in forno spento, coperto. Poi fare un paio di piegature e stendere, fare lievitare in teglia ancora un'oretta. Mettere sull'impasto dei pomodorini tagliati a metà con la buccia verso l'alto, schiacciandoli bene per far uscire il succo. Cospargere di origano e di sale grosso. Bagnare con una mistura di metà acqua e metà olio e infornare in forno caldo a 180° per mezz'oretta, fino a leggera doratura.

