

Focaccia Primavera

Ingredienti:

- 250 g *farina manitoba*,
- 250 g *farina 00*,
- 360 g *acqua*,
- 10 g *lievito di birra*,
- *un pizzico di sale*.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti insieme e far riposare due ore.

Stendere in una teglia e decorare a piacere con verdure crude.

Spolverizzare con sale, origano e un filo d'olio.

Infornare in forno statico a 180° per 40 minuti circa.

Buon Appetito!!!