Impasto per focacce: la ricetta per una base alta e soffice

Autore: Redazione

Data: 15 Gennaio 2020

L'**impasto per focacce** è una ricetta di base della cucina, una di quelle che tutti abbiamo pensato di preparare almeno una volta. Per quanto si tratti di una preparazione relativamente semplice, è importante seguire bene il **procedimento**, in modo da essere certi di rispettare tutti i passaggi.

La nostra **Sicilia** è ricca di ricette locali di focacce. Ogni provincia propone la sua versione, che include ingredienti diversi e anche risultati diversi. In alcuni casi troviamo focacce ricche e alte, in altri più croccanti e semplici, ma sempre buonissime.

Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma passiamo subito a vedere la *ricetta dell'impasto per focacce*.

Ricetta Impasto per Focacce

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 6 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale fino
- 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- 100 ml di acqua tiepida
- 150 ml di acqua frizzante tiepida

Procedimento

1. Disponete la farina a fontana, su un piano.
2. Aggiungete acqua tiepida, naturale e frizzante, nella quale avrete prima sciolto il lievito.
3. Fate assorbire bene l’acqua alla farina, quindi aggiungete il sale e l’olio.
4. Lavorate l’impasto per circa 10 minuti.
5. Quando risulterà liscio ed elastico, trasferitelo in una ciotola leggermente infarinata.
6. Coprite la ciotola con un canovaccio pulito e fate lievitare per 3 ore.
7. Preriscaldate il forno a 220°.
8. Stendete l’impasto nella teglia unta con l’olio.
9. Aggiungete sale grosso in superficie, puntellate con le dita e aggiungete altro olio.
10. Cuocete per circa 20 minuti.
11. Gustate la focaccia così com’è, ripiena o accompagnata da salumi e formaggi.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/impasto-per-focacce-ricetta/

Generato il 17/11/2026