

CASERECCIO

È una farina di **Tipo 1** unita a lievito madre, ricca di **fibre** e **sali minerali**, caratterizzata da aspetto e sapore **rustico**, ma al contempo molto digeribile grazie alla **lievitazione naturale**.

✱
ad alto contenuto
di fibre

+
fibre*



FOCACCELLE AL ROSMARINO

CASERECCIO 500g

Acqua 250ml

Olio EVO 150g

Lievito di birra 15g

Sale 15g

Zucchero 5g

**Per aromatizzare
l'impasto: tritare
al coltello le foglie di un
rametto di rosmarino.**

- Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un prodotto liscio e omogeneo avendo la cura di aggiungere il sale e 50g di acqua solo dopo 5 minuti di lavorazione.
- Formare delle pagnotte da circa 50-80g.
- Lasciar lievitare per circa un'ora a temperatura ambiente sotto un panno umido.
- Appiattire e formare le focaccine schiacciando con la punta delle dita, spennellare con olio EVO (*extravergine di oliva*).
- Cuocere con forno a 220°C per circa 20-22 minuti.