FOCACCIA SALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina,
- 100 g di burro,
- 25 g di lievito di birra,
- 0.5 dl di latte,
- 0.5 dl di olio,
- sale.

Versate sulla spianatoia o sul tavolo 50 grammi di farina e impastatela con una metà del lievito di birra sciolto in poco latte.
Dovete ottenere un impasto non molto consistente.
Comunque fatene un panetto e mettetelo in una terrina infarinata, copritelo e lasciatelo lievitare per 30 minuti.
Versate a fontana la rimanente farina, sbriciolatevi al centro il rimanente lievito di birra, unite il burro a pezzetti, l'olio e il sale.
Impastate bene il tutto aggiungendo il panetto lievitato e tanto latte tiepido fino a ottenere una pasta morbida, omogenea e liscia.
Stendete la pasta in un disco di circa 30 centimetri di diametro e accomodatelo in una teglia imburrata e infarinata.
Sulla superficie del disco fate dei tagli, formando un reticolato.
Cuocete nel forno caldo per un'ora.
Servilela fredda, sempre gradevole a ogni ora del giorno, ma amata in particolar modo dai bambini, a colazione e a merenda.