

Focaccia con cipolle bianche, capperi ed acciughe



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 18

Dosi per 4 persone

Sciogli il lievito in poca acqua, aggiungi la farina, il burro ed il sale, lavora fino ad ottenere una pasta di media consistenza. Lasciala riposare in ambiente tiepido, coperta per circa un quarto d'ora. Sbuccia le cipolle ed affettale finemente ottenendo tanti anelli; lasciali in acqua fredda a perdere il "forte". Scola i filetti di acciuga dall'olio in eccesso e spezzettali in più parti. Lava bene i capperi e tritali grossolanamente con il coltello o con la mezzaluna.

Ungi leggermente una teglia da forno e stendici l'impasto tirandolo leggermente, prima con il mattarello, poi accomodandolo con le mani. Scola le cipolle dall'acqua, asciugale con carta da cucina e disponile sulla focaccia. Lascia lievitare per circa 20 min. in luogo caldo, coprendo con un panno umido.

Scalda il forno a 220° ed inforna per 18 min. dopo aver unito i capperi sminuzzati, l'olio rimasto ed i filetti di acciuga. Fai raffreddare, aggiusta di sapore e servi la focaccia tagliata a pezzettini.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 1/2 kg di farina bianca "00"
- 20 gr di lievito di birra
- 300 ml d'acqua
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- sale
- **Per il condimento:**
- 2 cipolle bianche piccole
- 10 filetti di acciuga sott'olio
- 1 cucchiaino di capperi dissalati
- 3 cucchiaini di olio EV d'oliva
- sale e pepe