

Focaccia con filetti di tonno, cipolla rossa e olive

Per gli amanti dei panificati provare questa focaccia sarà un piacere: una merenda salata deliziosa, ottima da accompagnare anche agli aperitivi fai da te.



La ricetta di oggi è l'ideale per tutti gli **amanti del salato**: il panificato perfetto per accompagnare gli aperitivi fai da te, le merende o anche un pranzo a sacco veloce! Prova subito la **focaccia con filetti di tonno, cipolla rossa e olive**! Potrai modificare la ricetta arricchendola con i **gusti che più ti piacciono**.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

400 g di farina 0

280 ml circa di acqua

3 g di lievito di birra disidratato

190 g di Filetti di Tonno all'olio di oliva Despar Premium

1 cipolla rossa

80 g di olive verdi denocciolate Despar

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Preparazione

1. Sciogli il lievito nell'acqua a temperatura ambiente; versa la farina in una ciotola, aggiungi l'acqua col lievito e 40 ml di olio, mescola e, infine, unisci 8 g di sale.
2. Amalgama gli ingredienti con un cucchiaio fino a ottenere un impasto molto morbido e omogeneo. Fai riposare l'impasto coperto e al riparo da correnti d'aria fino al raddoppio (circa 3 ore).
3. Trasferisci l'impasto in una teglia rivestita di carta forno (23x30cm); stendilo delicatamente con le mani. Fai lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume iniziale (circa 1 ora).
4. Aggiungi in superficie la cipolla a fettine, i filetti di tonno e le olive; sala leggermente le fettine di cipolla e aggiungi a piacere un filo d'olio.
5. Cuoci la focaccia nel forno a 200 °C per circa 25/30 minuti o fino a doratura.