

Focaccia con Prugne della California e olive taggiasche

- Ingredienti:**
- 150g prugne della California
 - 200g acqua
 - 500g farina tipo 1
 - 1 bustina lievito disidratato per pizze/pane
 - 2 cuc.ni zucchero bianco
 - 1 cuc.no sale
 - 2 cuc. olio evo
 - Sale grosso
 - 50g taggiasche denocciate



- Preparazione:**
- Frullate le Prugne della California con l'acqua fino a che non si saranno frantumate perfettamente. Setacciate la farina in una ciotola e aggiungete il lievito, lo zucchero, l'olio d'oliva e infine la purea di Prugne della California. Lasciate riposare per 10 minuti e aggiungete il sale. L'impasto dovrà lievitare per circa 20 ore in frigorifero coperto da uno strofinaccio.
- Passato il tempo di lievitazione (l'impasto dovrebbe crescere del doppio) oliate una teglia e stendetevi sopra l'impasto con le mani. Quando sarà abbastanza sottile lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per altri 50/60 minuti. Aggiungete le olive, il sale grosso e infornate a 200 gradi per 30/35 minuti.