

# Giardino di focaccia

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

400 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
1 c. da tè di sale  
2.5 dl d'acqua (250 ml)  
3 c. da tavola d'olio d'oliva

**Decorazione di verdura:**

5 asparagi  
0.5 zucchine  
1 carota piccola  
1 cipolla rosso  
2 mini peperoni gialli, rossi e arancioni  
10 Pomodori ciliegini  
ravanelli  
3 c. da tavola d'olio d'oliva  
3 c. da tavola di semi di zucca  
di erbe aromatiche miste ad. es.  
rosmarino, prezzemolo liscio  
di semi di sesamo e di papavero  
1 c. da tè di sale grosso

**1 Preparazione:**

Rivestire una teglia con la carta da forno.

**2 Impasto:**

Mescolare la farina con il lievito secco e il sale. Aggiungere acqua e impastare per 5 minuti. Unire l'olio e continuare a lavorare per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti).

**3 Verdure:**

Nel frattempo preparare le verdure. Lavare gli asparagi, eventualmente pelarli e poi tagliarli a metà per il lungo o in quattro. Lavare le zucchine e tagliarle a striscioline sottili. Pelare le carote e le cipolle, lavare i peperoni, i pomodori e i ravanelli e tagliarli a fettine non troppo sottili.

**4 Decorazione:**

Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a formare un rettangolo, (ca. 25 x 35 cm), che andrà disposto sulla teglia e spennellato con olio d'oliva. Creare un giardino fiorito con la verdura e spennellare con un po' d'olio. Gli asparagi e le zucchine sono perfette per disegnare, ad es., il prato, l'erba e gli steli dei fiori. Con le verdure variopinte si possono creare i fiori e con i semi di zucca le foglie. Decorare la focaccia con le erbe, i semi di papavero e quelli di sesamo, cospargere con sale e lasciar lievitare per altri 15 minuti.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 200 °C**

**Aria calda: 180 °C**

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Lasciare raffreddare su una griglia e servire tiepida.

**Consiglio**

- Gli scarti delle verdure si possono usare per [la rataouille al basilico per la bruschetta](#).