

Pizza, Bread & Savory Pies

Focaccia

Ingredienti

olio extra vergine di oliva

sale

1 rametto di rosmarino fresco

Strumenti

forno

pietra refrattaria

pala

Procedimento

Prepara l'[impasto base della pizza](#) e taglia un panetto da 250 g (8.8 oz).

[Stendi la pizza tonda.](#)

Preriscalda il forno alla massima temperatura con all'interno la pietra refrattaria.

Condisci l'impasto con l'olio, un pizzico di sale e qualche ciuffo di rosmarino.

Inforna e cuoci fino a doratura.

Nota. Non c'è un tempo preciso di cottura della pizza. Questo dipende dalla temperatura massima del tuo forno e dallo spessore della teglia. La pizza è pronta quando la crosta ha un aspetto dorato.

Servi subito.

