

# FOCACCIA PRIMAVERA

Cari bambini, oggi vi propongo un lavoro di arte, motoria, pazienza e fantasia. Provate a fare insieme ad un adulto un impasto per focaccia (vi metto una ricetta semplice e consiglio di aggiungere nell'impasto un po' di olio) e poi decorate sopra come fosse un disegno di primavera. Mostratemi in foto i vostri lavori ultimati. Per chi vuole osare, allego degli esempi di vere e proprie opere d'arte riprodotte sulla focaccia, ma non vi chiedo di arrivare a tanto: ammiratene la bellezza. Vi lascio 15 gg di tempo per la consegna, così avete modo di acquistare tutti gli ingredienti utili e di trovare un po' di tempo da dedicare. Buon divertimento e buona degustazione.

## Ricetta:

### Ingredienti:

- 250 g farina manitoba
- 250 g farina 00
- 360 g acqua
- 10 g lievito di birra
- un pizzico di sale

### Procedimento:

- impastare tutto insieme e far riposare 2 ore
- stendere in una teglia e decorare a piacere con verdure crude
- spolverizzare con sale, origano e un filo d'olio
- infornare: forno statico 180 gradi per 40 minuti circa



