

# *Focaccia alla ligure* (fogassa amb romaní)

## **Ingredients (quatre persones)**

500 g de farina  
250 ml d'aigua  
12 g de rent fresc  
5 g de sal fina  
50 ml d'oli d'oliva  
3 o 4 pessics de romaní picat



Enfarineu una superfície més o menys ampla. En un bol gran feu un «volcà» de farina i aneu barrejant-la amb la meitat de l'oli, la sal, l'aigua i el rent. Quan haja absorbit els ingredients, aneu fenyent-la damunt la taula fins que siga una bola de massa perfectament homogènia. Llavors deixeu-la reposar al bol, tapada amb un drap fi i humit, i en un lloc temperat, durant almenys dues hores. En acabant, torneu-la a fènyer afegint-li el romaní picat. Aplaneu la bola amb el corró. Pinteu amb oli una safata de forn i col·loqueu-hi la massa. Deixeu-la reposar almenys mitja hora més. Prepareu el forn a la màxima potència. Empreu l'oli restant per pintar la massa per damunt. Feu-li bonys amb els dits i repartiu uns pessics de sal grossa per tota la superfície de la massa. Fiqueu-la al forn durant uns 15 minuts, o fins que tinga la consistència i el color que desitgeu.

La fogassa, una de les formes més antigues de pa en la nostra civilització, serveix per a acompanyar altres plats o també com a menja independent, com una coca o una pizza. A Itàlia n'hi ha de diversos tipus, segons les regions. De vegades es pot farcir tallant la massa en dues parts independents; per exemple, per farcir-la de formatge, com la que teniu en la foto. Se li poden posar ingredients també per damunt, com ara ceba, pebrot, olives, etc.