

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Focaccia al rosmarino farcita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER L'IMPASTO

700 gr di farina  
400 g di acqua  
3 cucchiaini pieni di olio d'oliva  
1 bustina di lievito  
10 g di zucchero  
10-15 g di sale  
1 cipolla e un pugno di rosmarino.

### PER IL RIPIENO

speck a fette  
300 g circa di provolone affumicato  
50 g di asiago  
pomodorini.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare una fontana di farina, aggiungere il lievito e lo zucchero.

Con una forchetta, mescolare il tutto per distribuire il lievito in modo uniforme; rifare la conca ed aggiungere, sempre mescolando, l'olio, il sale, la cipolla e il rosmarino tritati.

Versare, a poco a poco, l'acqua in modo tale da farla assorbire gradualmente dalla farina e per regolarsi con la quantità necessaria.



- 2 Lavorare tutto l'impasto per una decina di minuti, quando non si attaccherà più né alle mani né al tavolo.



- 3 Bagnarsi le mani con un po' d'olio e formare una bella palla, inciderla al centro e lasciarla lievitare coperta con un panno pulito per circa 2 ore.



4 Eccola lievitata:



- 5 Preparare gli ingredienti per farcirli: 300 gr circa di provola affumicata e 50 gr di asiago grattugiato e distribuito sulla focaccia con un po' d'olio.

Aggiungere nella seconda teglia dei pomodori ciliegini tagliati a fettine.

Aggiungere lo speck solo dopo la cottura per non farlo seccare.



- 6 Infornare a 200°C in forno preriscaldato e lasciarle cuocere 15-20 minuti.

Ecco la prima teglia pronta:



- 7 Ed ecco quella coi pomodorini:



8 Una fetta, ulteriormente condita con speck, striscioline di basilico e scaglie di parmigiano!

