

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia con il formaggio

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

500 g di farina di grano duro
400 g di formaggetta ligure fresca o stracchino
5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Posta la farina a cratere sopra la spianatoia, versatevi 4 cucchiaini d'olio, un mestolino di acqua tiepida, due pizzichi di sale fino ed impastate.

Lavorate con cura così da rendere l'impasto tenero, uniforme e liscio, quindi lasciatelo riposare coperto da un canovaccio per circa un'ora.

Ora dividetelo a metà, e con il matterello, stendetene due foglie sottilissime.

Nella teglia unta di olio sdraiate la prima sfoglia; distribuitevi sopra la formaggetta o lo stracchino tagliati a fettine. Ricoprite con la seconda sfoglia, badando di far combaciare i lembi, abbondanti quel tanto da saldarli, rigirarli su se stessi ed ottenerne un bordo, che potrete decorare pizzicandolo in più punti.

Con i rebbi di una forchetta forate qua e là la superficie per farne uscire l'umidità durante la cottura; versate ancora gocce d'olio, spolverizzate di sale e mettete la teglia in forno, già caldo a 180 °per circa 15 minuti, finchè risulterà dorata.