

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia di recco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di farina
2 pizzichi di sale
100 g di acqua tiepida
1 goccio di olio extravergine d'oliva
stracchino.

PREPARAZIONE

1 Impastare bene il tutto.

Fare due palline e lasciarle riposare.

Tirare la sfoglia sottilissima a mano e formare la focaccia: sfoglia sotto, stracchino, sfoglia sopra.

Cuocere in forno caldissimo fin che non è bella colorita.

