

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia con stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La focaccia con stracchino è una ricetta semplice e deliziosa, una pizza perfetta per aperitivi e cene informali, oppure come ricca merenda quando hai voglia di qualcosa di sfizioso. Prova la nostra versione!

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA FOCACCIA CON STRACCHINO

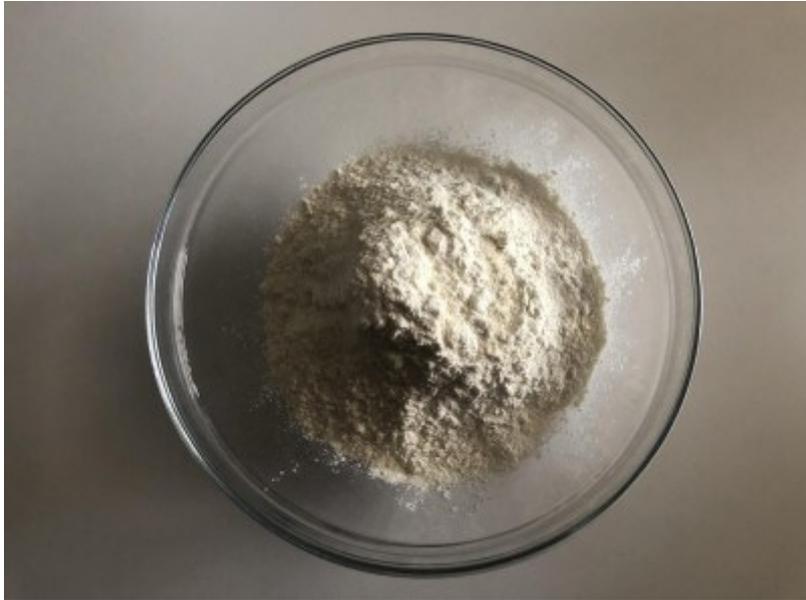
FARINA 00 300 gr  
FARINA MANITOBA 200 gr  
LIEVITO DI BIRRA SECCO 5 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60  
gr  
ACQUA 400 gr  
SALE 14 gr  
ZUCCHERO 5 gr

## INGREDIENTI PER FARCIRE LA FOCACCIA

STRACCHINO 200 gr  
PROSCIUTTO COTTO 100 gr  
GRANA PADANO 25 gr

# COME FARE LA FOCACCIA CON STRACCHINO

- 1 Versa la farina 00 e la manitoba in una ciotola, aggiungi il lievito di birra e lo zucchero, poi versa l'acqua a filo man mano che verrà assorbita e mescola con un cucchiaio.







**2** Aggiungi il sale e la restante acqua, continua a mescolare e, quando si sarà tutta assorbita, aggiungi anche l'olio, mescola un'ultima volta fino a completo assorbimento.



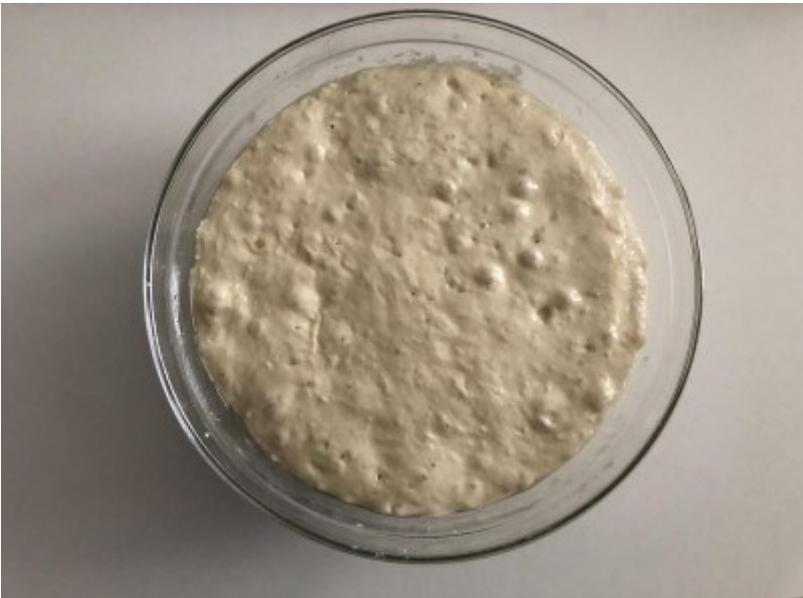


**3** Copri l'impasto preparato con pellicola trasparente e lascialo lievitare a temperatura

ambiente per 5 o 6 ore circa, o comunque fino al raddoppio di volume, i tempi possono variare in base alla stagione.



- 4 Ricopri una teglia 30x22 circa con carta forno, versa un filo d'olio sulla carta, poi stendi l'impasto sulla teglia aiutandoti con un filo d'olio.





**5** Ricopri la focaccia con stracchino, prosciutto cotto e Grana Padano. Cuoci la focaccia a

200°C per 20-25 minuti circa a forno ventilato nel binario centrale, i tempi possono variare in base al forno, assicurati che la focaccia sia cotta in modo uniforme.

Quando la focaccia è cotta, estraila dal forno, puoi servirla subito o anche più tardi a temperatura ambiente.







## FOCACCIA CON STRACCHINO: UNA RICETTA SOFFICE E CREMOSA,

La focaccia con stracchino è un piatto **semplice ma estremamente gustoso**, perfetto per un pranzo sfizioso, un aperitivo o una cena informale. **IDEALE PER OGNI OCCASIONE** Con questa ricetta gusterai dell'ottima e soffice focaccia farcita con dello stracchino cremoso, un formaggio fresco e delicato che si scioglie in bocca. *Nella nostra versione abbiamo aggiunto dei cubetti di prosciutto cotto, ma tu puoi anche ometterli per una focaccia adatta ai vegetariani.*

Facile da preparare e amata da grandi e piccini, la focaccia con stracchino è l'ideale per chi desidera portare in tavola un piatto ricco di sapore senza complicazioni.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare una focaccia con stracchino perfetta, che conquisterà tutti con la sua morbidezza e il suo gusto irresistibile.*

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

**Se avanza della focaccia con stracchino, non sprecarla!**

Puoi riutilizzare le fette di focaccia avanzate per creare gustosi crostini da servire con zuppe o insalate. Basta tagliare la focaccia a cubetti, condirli con un filo d'olio e tostarli in forno fino a doratura.

Inoltre, la focaccia con stracchino avanzata può essere trasformata in un'ottima base per panini gourmet: basta aggiungere qualche fetta di prosciutto crudo, pomodori e rucola per un pasto veloce e gustoso.