

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia di Recco fatta in casa: la ricetta originale con sfoglia sottile e senza lievito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 50 MINUTI DI RIPOSO



Hai sempre pensato che la vera **Focaccia di Recco col formaggio** fosse impossibile da replicare nel forno di casa? Preparati a ricrederti. Questa non è la solita [focaccia lievitata](#), ma la ricetta originale ligure che punta tutto sulla manualità e sulla qualità degli ingredienti, senza utilizzare nemmeno un grammo di lievito.

Il segreto per ottenere quella sfoglia sottilissima, quasi trasparente, sta tutto nella scelta della farina

e nel riposo. Utilizzando la **Farina Manitoba** e lasciando rilassare l'impasto, riuscirai a stendere la pasta fino a uno spessore di un millimetro, lavorandola con i pugni proprio come fanno i maestri fornai di Recco. Il risultato? Un guscio croccante che racchiude un cuore cremoso di **Crescenza fresca**.

Seguendo questo procedimento passo passo, imparerai a gestire l'elasticità dell'impasto e a cuocere la focaccia a **250°C** per ottenere quella doratura perfetta e le caratteristiche bolle in superficie. È una preparazione economica, divertente da fare e pronta in meno di due ore totali (inclusi i riposi!).

Prima di iniziare a impastare, ecco alcune ricette che potrebbero interessarti per completare il tuo menù ligure:

[Pesto alla Genovese: la ricetta originale col mortaio](#)

[Farinata di Ceci: croccante fuori e morbida dentro](#)

[Torta Pasqualina: il classico ripieno di biette e ricotta](#)

Allaccia il grembiule e preriscalda il forno: portiamo la Riviera direttamente nella tua cucina!

INGREDIENTI PER LA FOCACCIA DI RECCO SENZA LIEVITO

FARINA MANITOBA (o farina di forza W300) - Essenziale per l'elasticità - 400 gr
CRESCENZA o stracchino - 330 gr
ACQUA a temperatura ambiente - 210 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10 gr
SALE FINO 8 gr

INGREDIENTI PER LA FINITURA DELLA FOCACCIA DI RECCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10 gr
ACQUA
SALE

COME PREPARARE LA FOCACCIA DI RECCO FATTA IN CASA

1 **Impasto iniziale.** In una ciotola versa la **farina Manitoba**, l'acqua e l'olio extravergine. Inizia a impastare brevemente con le mani per far assorbire i liquidi. Aggiungi il **sale** e lavora l'impasto energicamente sulla spianatoia fino a ottenere un panetto **liscio, morbido e omogeneo**. È fondamentale che non risulti appiccicoso.





2 **Pieghe di rinforzo.** Appiattisci leggermente l'impasto con le mani ed effettua due giri di **pieghe a tre**: piega un lembo verso il centro e chiudi l'altro sopra, proprio come una lettera. Copri il panetto con un **canovaccio pulito** e lascia **riposare per 20 minuti**. Questo passaggio è essenziale per dare struttura alla maglia glutinica.





3 **Divisione e riposo.** Ora dividi l'impasto in **due parti**: una deve essere leggermente più grande dell'altra, poiché la prima servirà per la **base** e la seconda per la **copertura**. Forma due palline lisce eseguendo la **piratura**, copri bene con il canovaccio (o pellicola) per evitare che si formi la crosticina e lascia riposare a temperatura ambiente per **30 minuti**. *Nota:* Non avere fretta. Questo riposo è vitale: se il **glutine** non si rilassa, la pasta avrà un "effetto elastico" e tornerà indietro mentre cerchi di stenderla.





4 Stesura della base e farcitura. Ungi bene la teglia con un filo d'olio. Prendi il panetto più grande

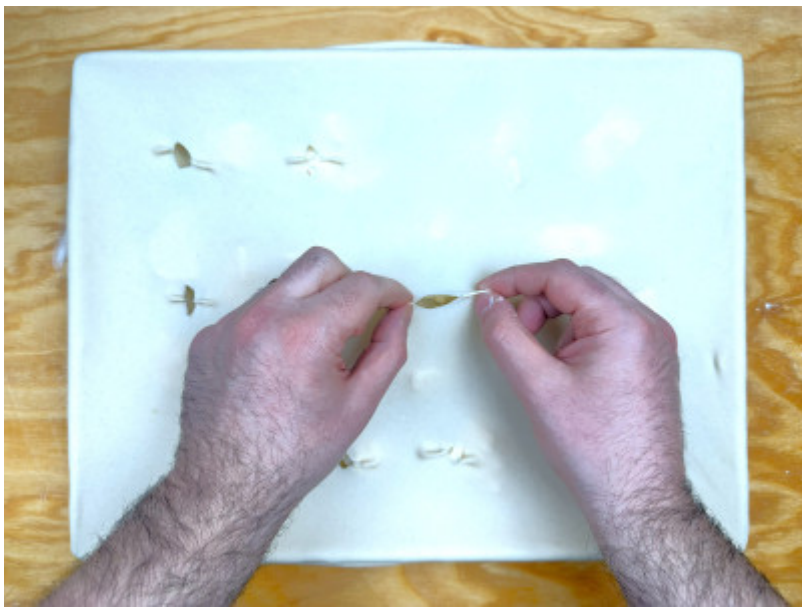
e inizia a stenderlo con il mattarello, poi passa alla lavorazione manuale. Utilizza la **tecnica dei pugni**: solleva la sfoglia, infilaci sotto le mani chiuse e ruota la pasta delicatamente sfruttando la forza di gravità per allungarla. L'obiettivo è ottenere un velo quasi trasparente di circa **1 mm**. Adagia la sfoglia sulla teglia lasciandola **sbordare generosamente** dai lati. Infine, prendi la **Crescenza** e distribuiscila a piccoli mucchietti su tutta la superficie: non spalmarla, si scioglierà col calore coprendo tutto in modo uniforme.





5 **Copertura e fori di sfiato.** Stendi il secondo panetto (quello più piccolo) con la stessa tecnica del precedente: deve risultare **ancora più sottile** della base, simile a un vero velo. Adagialo delicatamente sopra il formaggio. Arriviamo al passaggio chiave: per i buchi **non usare la forchetta!** Con le dita, **pizzica la sfoglia** superiore in più punti strappandola leggermente per creare dei piccoli fori ("camini"). Questi servono a far uscire il vapore e a far "bollire" il formaggio senza gonfiare la pasta come un palloncino.





6 **Sigillatura e salamoia.** Passa il **mattarello** sui **bordi** della teglia premendo forte: questo movimento sigillerà le due sfoglie e taglierà via l'impasto in eccesso tutto in una volta. Rimuovi gli scarti. Prepara ora la **salamoia** mescolando energicamente in una tazzina l'olio, un goccio d'acqua e un pizzico di sale. Spennella abbondantemente tutta la superficie della focaccia per garantirne la croccantezza.

Cottura ad alta temperatura. Inforna in **forno statico** preriscaldato al massimo della potenza (**250°C** o più). Cuoci nella parte bassa del forno per circa **8-10 minuti**. La focaccia è pronta quando risulta ben dorata, con qualche macchia marroncina croccante (leopardata) tipica della cottura violenta.





COME CONSERVARE E RISCALDARE LA FOCACCIA DI RECCO

La **Focaccia di Recco senza lievito** dà il meglio di sé appena sfornata, quando la sfoglia è ancora croccante e la crescenza è calda e filante. Tuttavia, se dovesse avanzare, puoi conservarla in frigorifero coperta con pellicola alimentare per un massimo di **1 giorno**.

Per gustarla al meglio il giorno dopo, evita assolutamente il microonde che la renderebbe gommosa. Il segreto è riscaldarla per pochi minuti in **forno caldo** o in una padella antiaderente ben calda: in questo modo la sfoglia recupererà parte della sua friabilità originale.

CONSIGLI E TRUCCHI PER NON SBAGLIARE LA FOCACCIA DI RECCO

Sebbene la ricetta originale ligure preveda solo la Crescenza, in casa è divertente sperimentare alcune **varianti golose** molto diffuse in Riviera. La più famosa è sicuramente la "**Focaccia Pizzata**": si prepara aggiungendo sopra l'ultimo strato di sfoglia un velo di passata di pomodoro, qualche capperone dissalato, olive taggiasche e un pizzico di origano prima di infornare.

Un dubbio frequente riguarda il **formaggio**: se non trovi la Crescenza, puoi utilizzare lo **Stracchino** morbido. Evita invece assolutamente la mozzarella o formaggi a pasta filata, che rilascerebbero troppa acqua rovinando la croccantezza della sfoglia inferiore.

Prevenzione sprechi: come usare i ritagli di pasta

Durante la preparazione, taglierai via una buona quantità di impasto dai bordi della teglia.

Non buttarli via! Questi ritagli di pasta "matta" (senza lievito) sono preziosi. Ecco due modi intelligenti per riciclarli:

Crackers veloci: Rimpasta i ritagli, stendili nuovamente col mattarello, spennellali con olio e rosmarino e cuocili in forno finché non diventano dorati.

Focaccine fritte: Friggi i pezzi di pasta avanzata in olio bollente per pochi secondi: si gonfieranno diventando simili allo gnocco fritto, perfetti da servire con salumi come antipasto.