

ANTIPASTI E SNACK

Focaccine veloci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Le focaccine cotte in padella sono veloci e facili da preparare, una ricetta perfetta per una cena last minute o per quando non hai molto tempo da dedicare ai fornelli.

L'impasto delle **focaccine veloci** richiede pochi ingredienti semplici, in cottura diventano **soffici** e sono perfette per creare uno snack o una cena saporita e sfiziosa. L'**impasto semplice** delle focaccine veloci è **perfetto per essere farcito nei modi più svariati**, con carne, formaggi, salumi, uova e verdure, l'unico limite potrebbe essere la tua fantasia!

Preparare le focaccine in casa è un modo divertente e creativo per esprimere la tua passione per la cucina, quindi cosa aspetti? Mettiti subito ai fornelli e prepara le tue focaccine veloci ripiene con salumi, seguendo la nostra ricetta! Non te ne pentirai!

INGREDIENTI PER FARE LE FOCACCINE VELOCI

FARINA 00 550 gr

LATTE 270 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

LIEVITO PER TORTE SALATE 1 bustina

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE LE FOCACCINE VELOCI

STRACCHINO 100 gr

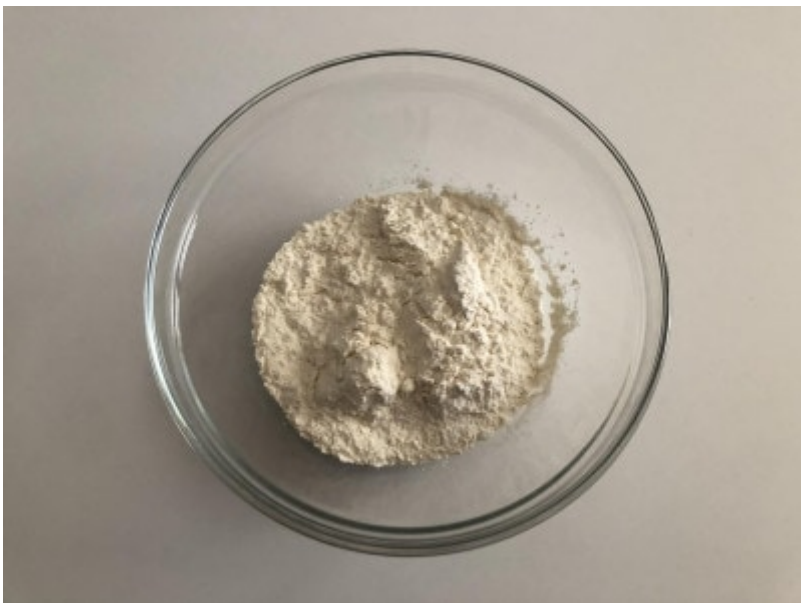
PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

RUCOLA FRESCA

COME SI FANNO LE FOCACCINE VELOCI

- 1** Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito, il sale e lo zucchero, poi mescola gli ingredienti fra loro





2 Aggiungi il latte a filo e, man mano che viene assorbito, e mescola con una forchetta, poi aggiungi l'olio extravergine di oliva e mescola ancora, in modo da iniziare ad amalgamare gli ingredienti tra di loro.





3 Impasta a mano e, una volta che gli ingredienti sono legati tra loro, sposta il composto sul

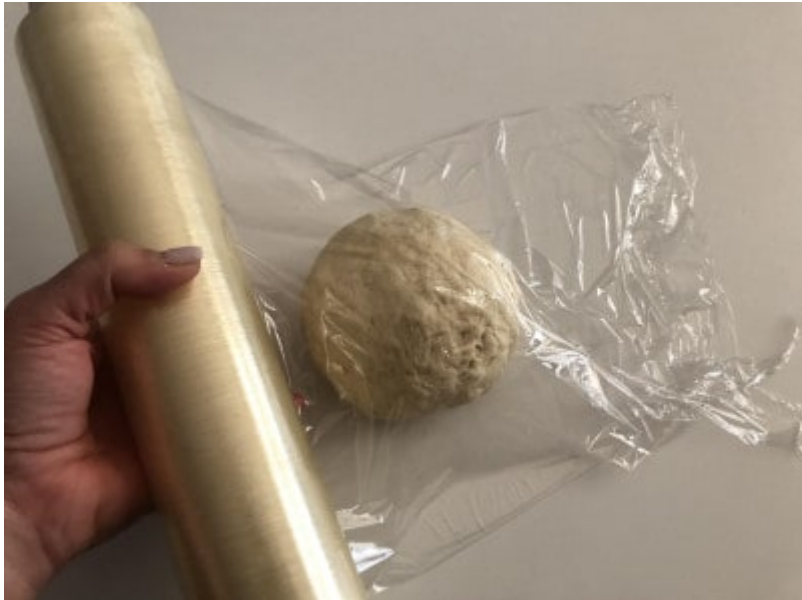
piano da lavoro in modo da poterlo lavorare meglio. Lavora l'impasto delle focaccine veloci fino a che non si attaccherà più alle mani, sarà di aspetto e consistenza liscia e morbida.







- 4 Dai all'impasto la forma di una panna e coprilo con pellicola per alimenti, fallo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.





5 Trascorso il tempo di riposo, riprendi l'impasto, appiattiscilo leggermente e infarinalo, infarina anche il piano di lavoro. Inizia a tirare la pasta con il mattarello fino ad ottenere lo spessore di mezzo centimetro circa.





6 Scalda una piastra, o padella antiaderente, meglio se piatta e sistema le focaccine sul

fondo. Cuoci le focaccine a fiamma media per circa 7-8 minuti per lato, o comunque fino a doratura.







7 Una volta cotte tutte le focaccine, tagliale a metà per aprirle, in questo modo crei lo spazio per la farcitura.





8 Farcisci le focaccine con stracchino, prosciutto cotto, prosciutto crudo e rucola., servi ancora calde.







COME CONGELARE LE FOCACCINE VELOCI

Non affettare le focaccine prima di congelarle. Questo le renderà più propense a rompersi. Se le focaccine sono già state tagliate, puoi congelarle comunque, ma è meglio consumarle entro un mese. Per un sapore migliore, scongela le focaccine a temperatura ambiente piuttosto che in microonde. Le focaccine scongelate non saranno morbide come quelle fresche, ma saranno comunque gustose. Puoi scaldarle in forno o in microonde per renderle più morbide.