



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Focaccia con il formaggio o focaccia di Recco



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **spianatoia, forchetta, placca da forno, pellicola trasparente**

Ingredienti

- 500g di farina di grano duro
- 500g di crescenza o stracchino
- 1/2 bicchiere di olio extra vergine d'oliva
- sale

Preparazione Focaccia con il formaggio o focaccia di Recco

Passo 1.

Mescolate insieme un mestolo di acqua tiepida, metà dell'olio extravergine d'oliva preparato e un cucchiaino di sale.

Passo 2.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, versatevi al centro l'acqua e olio, impastate fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Passo 3.

Avvolgete l'impasto con pellicola trasparente e fate riposare un'ora in un luogo fresco.

Passo 4.

Trascorso questo tempo, riprendete l'impasto, dividetelo in due parti e stendete con un matterello due sfoglie sottilissime.

Passo 5.

Disponete sopra la prima sfoglia, lo stracchino o la crescenza, lasciando dei bordi di un paio di centimetri, coprite con la seconda sfoglia facendo attenzione a far aderire bene i lembi e rigirate i bordi su se stessi.

Passo 6.

Praticate qualche foro sulla superficie aiutandovi con una forchetta.

Passo 7.

Oleate una placca da forno, ponetevi sopra la focaccia e spennellatela con l'olio extravergine d'oliva rimasto.

Passo 8.

Preriscaldate il forno a 200° ed infornate per circa 15 minuti finché non si crei una crosticina dorata in superficie.

Passo 9.

Servite tiepida.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)