

Focaccia al formaggio

Scritto da Toccio

Sabato 28 Novembre 2009 13:20 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Giugno 2012 10:09

Cosa serve

- 175 grammi di farina "00"
- 45 grammi di farina di grano duro
- 120 grammi di acqua
- 25 grammi di olio di oliva
- 5 grammi di sale
- 450 grammi di crescenza

Quanto ci vuole

- Una mezz'ora circa.

Con queste quantità si preparano 3 focacce tonde poco più piccole di una pizza di pizzeria.

Si setacciano le due farine insieme al sale, si aggiunge l'acqua tiepida e l'olio e si lavora di mano a fare la pasta, che deve essere morbida; è pronta quando si stacca dalle dita.

La parte più difficile è stendere la pasta sottilissima, come un foglio di carta, e staccarla dal tavolo; si unge con olio di oliva la teglia e si appoggia il primo strato di pasta, su cui va messa la crescenza a pezzetti. Anche se vi sembra troppa, non fatevi ingannare!

Si copre quindi col secondo strato che va saldato al bordo del primo. Cospargete di olio anche il secondo strato, aggiungete una spolverata di sale e bucherellate tutta la superficie con una forchetta.

Focaccia al formaggio

Scritto da Toccio

Sabato 28 Novembre 2009 13:20 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Giugno 2012 10:09

Mettere nel forno caldissimo; in teoria andrebbe a 270-300°, in realtà nei forni casalinghi raramente si arriva ai 250°. Va bene lo stesso, solo ci metterà un filino di più a cuocere. Dopo un 10-12 minuti dovrebbe essere pronta, comunque tastando con una forchetta (e con un po' di esperienza) si dovrebbe capire. Volendo, verso fine cottura, una passata sotto il grill per far dorare la superficie.

Mangiatela calda 🍴

[@Toixland](#)