FOCACCIA AL FORMAGGIO TIPO "RECCO"

FOCACCIA RIPIENA TIPICA LIGURE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA	g 1.000
ACQUA	g 450
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 50
FORMAGGIO CRESCENZA	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare FOCACCIA & PIZZA con acqua e olio per 3 minuti a bassa velocità e per 5 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio piuttosto sodo.

Suddividere l'impasto ottenuto in parti di circa 500g, formando dei pastelli (senza stringerli eccessivamente).

Lasciarli riposare coperti con teli plastici per almeno un'ora a temperatura ambiente.

A questo punto spolverare leggermente di farina i pastelli, schiacciarli un poco con l'aiuto di un mattarello o di una sfogliatrice e continuare manualmente ad allargare la sfoglia ruotandola sulle mani chiuse a pugno fino a renderla sottilissima.

Adagiarla su di una teglia 60x40 leggermente oliata, coprendola oltre i bordi dell'intero perimetro.

Depositare pezzi di Crescenza della dimensione di una noce circa ad uguale distanza sull'intera superficie della teglia (500 g circa).

Fare un seconda sfoglia sottilissima (quasi trasparente) con lo stesso procedimento della prima ed appoggiarla sopra il primo strato con la Crescenza.

Far combaciare le estremità della pasta ed eliminare la pasta in eccesso che fuoriesce dalla teglia.

Con le dita pizzicare l'intero perimetro delle due sfoglie al fine di saldarle fra loro per evitare la fuoriuscita del formaggio durante la cottura.

COMPOSIZIONE FINALE

Prima di cuocere praticare alcuni fori di circa un centimetro di diametro sulla sfoglia superiore.

Cospargerla di olio e sale a piacere ed infornare ad una temperatura compresa tra i 270 e i 300°C per tempi variabili compresi tra 5 e 8 minuti.

La cottura sarà ultimata quando la superficie del prodotto avrà assunto un colore leggermente dorato, con bolle o striature più scure.

Tagliarla a pezzi e consumarla preferibilmente calda o tiepida.