



FOCACCIA AL FORMAGGIO TIPO "RECCO"

chef Livello base

FOCACCIA RIPIENA TIPICA LIGURE

IMPASTO

INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA

acqua
olio extra vergine d'oliva
formaggio Crescenza

PREPARAZIONE

1.000g Impastare FOCACCIA & PIZZA con acqua e olio per 3 minuti a bassa velocità
450g e per 5 minuti a media velocità, fino ad ottenere un impasto liscio piuttosto
50g sodo.
qb 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.