

Focaccia col formaggio di recco *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Mescolate acqua e olio. Aggiungete il sale. Aggiungete la farina a poco a poco. Impastate fino ad ottenere una pasta molto elastica. Copritela ermeticamente con un telo di plastica in modo che non faccia la crosta altrimenti quando la tirate si spezza. Mettetela a riposare per almeno 2 ore. Ungete la teglia con un po' di olio. Spolverate bene il tavolo di lavoro. Tagliate un pezzo quadrato di pasta e schiacciatelo uniformemente con il mattarello (non serve schiacciarlo molto, basta portarlo ad uno spessore di 2 cm)

Levatevi orologio e braccialetti. Spolveratevi bene il dorso delle mani. Prendete la pasta e appoggiatela sul dorso delle mani e lasciate che il peso della pasta la tiri verso il basso. Fate girare la pasta utilizzando il dorso della mani in modo che si stiri in maniera uniforme. Disponetela sulla teglia e tirate la pasta in modo da coprirla completamente. Disponete dei pezzettoni di stracchino su tutta la superficie. Fate un secondo strato di pasta utilizzando il procedimento sopra. Disponetelo sopra lo stracchino sulla teglia in modo da coprire il tutto. Tirate bene la pasta sopra i bordi. Schiacciate i bordi in modo che lo strato superiore aderisca bene allo strato inferiore. Utilizzando un coltello o una spatola tagliate la pasta in eccesso. Ora create dei buchi nello strato superiore della pasta in modo che l'aria calda possa uscire durante la cottura, altrimenti si gonfia e si brucia. A questo punto io preferisco coprirlo e farla riposare un 30-60 minuti, ma se avete fretta potete infornarla subito. Prima di infornare, salate la superficie

Spruzzate un po' d'Olio. Infornate col forno più caldo possibile (280-300 c) per 7-9 minuti. Ogni forno ha il suo carattere, per cui dovrete adattare i tempi di cottura alle caratteristiche del vostro forno.

Consigli

Per cuocere in modo perfetto la focaccia di Recco, è necessario impostare una temperatura di 300 gradi sul forno, per un tempo di circa 7 minuti: con temperature più basse, dovrete incrementare i tempi di cottura, quasi raddoppiandoli.

Curiosità

La focaccia col formaggio è una squisitezza che è tipica della Liguria e ne esistono diverse varianti: la più famosa tra queste ultime, però, è quella di Recco, le cui origini risalgono addirittura alla Terza Crociata.

Informazioni

Preparazione 180 minuti

Cottura 12 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Acqua 270 millilitri

Olio extra vergine di oliva 30 millilitri

Sale 10 grammi

Farina manitoba 400 grammi

Stracchino 300 grammi