

FOCACCIA CON FORMAGGIO E PERE

INGREDIENTI

400 g di farina

7 g di lievito di birra secco (io fresco perché mi sono sbagliata ma è venuta buona lo stesso)

1 cucchiaino di sale

1 pizzico di zucchero

2 pere

200 g panna da cucina (io ho usato quella di miglio)

1 tuorlo d'uovo (io non l'ho messo)

60 gr di Groviera grattugiato (io Bel Paese tagliato a pezzetti)

sale e pepe

100 g mozzarella

100 g di formaggio con la crosta trattata il vino (io stracchino)

2 cucchiai erba cipollina fresca (io maggiorana)

PREPARAZIONE

- Mescolate la farina con il lievito secco, sale e zucchero.
- Aggiungete 250 ml di acqua tiepida e impastate.
- Fate lievitare l'impasto coperto in luogo caldo per 45 minuti
- Riscaldare il forno con la teglia con calore statico
- Lavorate di nuovo l'impasto stendetelo con il mattarello e adagiatelo su di un foglio di carta da forno.
- Sbucciate le pere tagliatele a metà eliminate il torsolo e poi tagliatele a fette
- Mescolate la panna con il tuorlo ed il formaggio grattugiato aggiustate di sale e pepe e spalmate il composto sulla focaccia.
- Ricoprite con la mozzarella a fette e le pere.
- Tagliate a fettine sottili il formaggio al vino e adagiatelo sopra le pere.
- Mettete in forno caldissimo per 12 minuti.
- Cospargete di erba cipollina e servite subito.

NOTE: ho usato una teglia 30x40