

FOCACCIA AL FORMAGGIO

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 10 MINUTI

PORZIONI 3 PERSONE

INGREDIENTI

250 g farina manitoba

25 g olio extra vergine di oliva

acqua

sale fino

500 g crescenza

PREPARAZIONE

- Nel mixer mettete la farina l'olio il sale e l'acqua sino a quando non otterrete un composto morbido e liscio.
- Lasciate riposare mezz'ora in un canovaccio.
- Ricoprite con carta forno una teglia e ungetela con un cucchiaio o due di olio evo
- Suddividete l'impasto in due e tirate entrambi con il mattarello il più sottilmente possibile
- Ricoprite con il formaggio e poi con l'altra sfoglia di pasta
- Premete bene lungo i bordi e infine con le dita rompete in più parti la pasta (verranno fuori piccoli buchi)
- Passate un velo di olio
- Infornate in forno caldo per una decina di minuti