



Schiaccia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Focaccia ? regione Toscana - manitoba - pancetta - olio

Ingr.
350 gr. farina Manitoba
150 gr. farina 00
100 gr. strutto
250 gr. acqua tiepida
1 cubetto lievito di birra
125 gr. pancetta a dadini
Sale q.b
Due cucchiari di olio

Impastare le farine setacciate insieme, con il cubetto di lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida, lo strutto e per ultimo un poco di sale (a piacere) quando è tutto ben impastato, aggiungere la pancetta a dadini e lasciar lievitare.

(io ho fatto con la MdP, compresa la lievitazione)

Dividere l'impasto in due parti e stendere, con il mattarello, non più spesso di mezzo centimetro.

Mettere le sfoglie sulla leccarda del forno, con carta forno sotto.

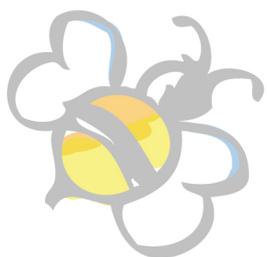
Ungere la parte superiore con olio e salare un poco tutta la superficie.

Infornare in forno (io ho usato il ventilato) preriscaldato a 220° per circa 40° minuti.

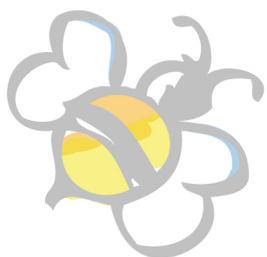




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it