



Focaccia al formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia - formaggio - stracchino - crescenza

Farina di grano duro 400 g
Stracchino 300 g
Olio di oliva q.b.
Sale q.b.

- 1 Impastare la farina con acqua e un pizzico di sale: lavorare l'impasto per circa 10 minuti e poi lasciar riposare per almeno 1/2 ora.
 - 2 Dividere la pasta e stendere due sfoglie molto sottili. Porre la prima in un tegame unto d'olio (oliva), adagiarvi il formaggio a pezzi e poi coprire con l'altra sfoglia.
 - 3 Formare un orlo piegando la pasta (ai bordi del tegame), praticare qualche foro (pizzicando la sfoglia superiore) ungere abbondantemente, salare.
 - 4 Mettere in forno ben caldo per 10 minuti, servire calda.
- Tempo: 35 m

Postata da Cuocpa T

è tutto fatto colla pasta di pane cica 800 g farina 0 e 150 di grando duro ...

: ho tirato molto sottile la pasta ho messo lo stracchino sopra ho chiuso con un altro foglio di pasta tirata sottile e tutto spennellato d'olio anche qui abbondante



Postata da Roberrrta

250 g di crescenza
200 g di farina Manitoba
olio extravergine d'oliva q.b.
sale q.b.

Impastate la farina con 5 cucchiaini d'olio, 1 pizzico di sale e 100 g di acqua.

Formate una palla, coprite con della pellicola e lasciate riposare per 1 ora.
Riprendete la pasta e dividetela in 2 parti.



Stendete la prima parte il più possibile sottile e disponetela all'interno di una larga teglia rotonda unta d'olio.

Distribuite il formaggio a pezzetti, ricoprite con l'altro foglio di pasta tirata finemente, sigillate i bordi e pizzicate la pasta in più punti o foratela con uno spiedino.

Pennellate la superficie con l'olio, salate e infornate a una temperatura massima di circa 250° per 7-9 minuti o a 200A° per 25 minuti.

Naturalmente dovrà essere dorata.
Servite calda o tiepida.

