



Focaccia farcita, versione leggera - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

focaccia - ripiena -

Ingredienti:

lievitino:

100 gr. acqua

150 gr. farina 00

1 cucchiaino zucchero

8 gr. lievito di birra ( 1/3 di cubetto)

Impastare velocemente anche nella MdP e lasciare lievitare.  
Quando l'impasto è bello gonfio aggiungere:

170 gr. acqua oppure 100 gr. latte e 70 gr. acqua

1 cucchiaino zucchero

10 - 15 gr. olio EVO

20 gr. burro morbido

350 gr. farina 00

1 misurino piccolo o cucchiaino sale fino

1 rametto di rosmarino fresco tritato

Impastare tutto nella MdP e lasciare lievitare circa 2 ore o fino a quando il cestello della MdP è colmo.

Prendere la pasta, lavorarla pochino e dividerla in 2 parti uguali e stendere 1 parte in una teglia tipo pizza, mettere le fette di prosc. cotto e poi i cubetti di mozzarella e coprire con l'altra pasta stesa anche essa. Far lievitare coperto ancora per circa 1 ora. Inumidire con olio e cospargere di origano e pomodorini tagliati a fettine e salare la superficie.

Infernare in forno caldo per circa 20-25 minuti.

