



Focacciona Morbida - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

focaccia

L'impasto [LO TROVATE QUI](#).

In pratica ho steso metà impasto (dose per 500 grammi di farina in tutto) nella teglia unta d'olio, ho messo pezzi di pomodoro fresco condito prima con sale, olio, pepe e basilico, pezzetti di stracchino e fette di mozzarella.

Ho richiuso con l'altra metà dell'impasto e spennellato con l'umido del condimento a base di pomodoro. Infornato a 180 gradi per mezz'ora ma poteva cuocere un pelino di più.

