



Focaccia di Recco - [Visualizza sul sito di luisa](#)

Ingredienti:

400 gr di farina manitoba  
40 ml olio oliva  
10 gr sale.  
250 ml acqua  
500 gr di crescenza

Si impasta il tutto e si lascia riposare almeno 2 ore in frigorifero avvolta nella pellicola.  
Si stende con le mani metà sfoglia, è molto elastica (come la pasta dello strudel, per capirci).  
Sopra si mette la crescenza a mucchietti piccolini.  
Si ricopre con l'altra parte di pasta e si pizzica formando tanti taglietti, che permetteranno alla pasta di non gonfiarsi e di far uscire un pochino di formaggio,  
spennellare con acqua, olio e sale.  
In forno a 250° ... (non mi ricordo per quanto!)





eCucinando.it