

Ricetta: **Focaccia di Recco**

Author: WWW.MISYA.INFO

La focaccia di Recco è una focaccia con il formaggio formata da due strati sottilissimi di pasta di pane non lievitata fatta esclusivamente con farina, acqua, sale e olio di oliva, che viene farcita con la crescenza. La Focaccia al formaggio di Recco è una specialità ligure, originaria del comune di Recco appunto e che affonda le sue origini all'epoca delle crociate quando i contadini rifugiatisi nell'entroterra, per sfuggire agli attacchi dei corsari, portarono con se pochi ingredienti quali farina, sale, olio e della formagella e con questi ?inventarono? questa focaccia che al giorno d'oggi è uno dei simboli della cucina ligure. Era da tempo che mi frullava in testa di provare a fare in casa questa focaccia, così mi sono messa all'opera e questo è stato il piacevole risultato ;)

Ingredienti per una teglia 30x40:

500 gr di farina 00
250 ml di acqua
50 ml di olio evo
1 cucchiaino e mezzo di sale
500 gr di crescenza

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 40 min + 1 ora di riposo dell'impasto

Procedimento per preparare la focaccia di recco

In una ciotola disporre la farina a fontana e versare dentro l'olio extravergine d'oliva e il sale

Aggiungere man mano l'acqua lavorando l'impasto sino a quando non si sarà assorbita tutta la farina.

Lavorare fino a quando l'impasto non risulterà morbido e liscio, quindi formare una palla e far riposare coperto con un canovaccio per un'ora.

Dopo aver lasciato riposare l'impasto, dividerlo in due e stendere su un piano infarinato la sfoglia in maniera sottilissima.

Cospargere la placca da forno con dell'olio ed adagiate la sfoglia. Tagliare la crescenza in piccoli pezzi e distribuirli sulla sfoglia ad intervalli regolari.

Tirare una seconda sfoglia e ricoprire lo strato di crescenza.

Sigillare bene i bordi della focaccia e cospargere tutto con un filo d'olio e sale. Con le dita pizzicare più punti della pasta formandovi dei fori della grandezza di circa 1 centimetro.

Infornate la focaccia al formaggio a 220 gradi in forno già caldo e cuocete per 20 minuti.

Lasciate intiepidire la focaccia di Recco quindi tagliate a fette e servite.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO