


Focaccia al formaggio con rucola

circa 35 pezzi

 medio Fino a 35 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

500 g di farina bianca
500 g di farina semi-bianca
3 bustine di Lievito secco Dr. Oetker
7 dl d'acqua tiepida
2 c. da tavola di zucchero
2 c. da tavola di sale marino

Ripieno:

2 c. da tavola d'olio d'oliva
170 g di parmigiano fresco grattugiato
200 g di formaggio di tilsit a pezzettini
150 g di gorgonzola sbriciolato
60 g di rucola
4 rametti di maggiorana
di sale
di pepe

Per spennellare e cospargere:

d'olio d'oliva
1 c. da tè di salvia tritata
1 c. da tè di foglioline di timo

1 Preparazione:

Infarinare una placca da forno.

2 Pasta:

Mescolare la farina bianca e la farina semi-bianca con il lievito secco. Aggiungere l'acqua, lo zucchero e il sale. Impastare tutti gli ingredienti da 5 a 10 minuti per ottenere una pasta setosa e lucida. Spolverizzare con un po' di farina e lasciare lievitare finché la pasta raddoppia di volume.

Stendere la pasta in rettangolo di 1 cm di spessore, metterne la metà sulla placca da forno preparata lasciando ricadere l'altra metà sul bordo.

3 Ripieno:

Spennellare d'olio d'oliva la metà di pasta disposta sulla placca da forno. Distribuire sopra i tre formaggi, la rucola e la maggiorana e condire con precauzione (il formaggio è già salato!). Premere la guarnizione nella pasta con le dita. Coprire ripiegando la seconda metà di pasta, premere i bordi e rivoltare leggermente la pasta sotto la Focaccia per evitare la fuoriuscita della guarnizione.

4 Per spennellare e cospargere:

Spennellare la Focaccia d'olio d'oliva, cospargere con salvia e timo e lasciare nuovamente lievitare al caldo finché la pasta aumenta visibilmente di volume.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

Cuocere la Focaccia nella parte media del forno per ca. 25 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

A cottura ultimata, lasciarla ancora riposare per ca. 20 minuti.