

Focaccia all'alsaziana

circa 8 - 12 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

350 g di farina
1 pizzico di sale
di Lievito secco Dr. Oetker
30 g di burro
1.5 dl di latte
1 uovo

Guarnizione:

3 dl di doppia panna
1 tuorlo d'uovo
80 g di speck a dadini
di cumino
di sale

1 Pasta:

Per la pasta, mescolare la farina con il sale e il lievito secco. Sciogliere il burro nel latte e lasciare raffreddare un istante. Aggiungere l'uovo e mescolare. Versare il liquido sulla farina e lavorare per ca. 15 minuti per ottenere un impasto liscio. Dividere l'impasto in due, stendere ogni porzione in un disco di 28 cm di Ø. Disporre i due dischi sulla placca preparata e **lasciarli lievitare** a temperatura ambiente per **ca. 60 minuti**. Forare più volte i fondi di pasta con una forchetta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 240 °C
Aria calda: circa 220 °C

2 Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare la doppia panna e il tuorlo d'uovo. Spennellare la miscela sui due dischi di pasta lasciando libero un bordo di 2 cm. Cospargere con i dadini di speck e condire a volontà con cumino e sale.



Cuocere nella parte media del forno per ca. 15 minuti.

Forno tradizionale: circa 240 °C

Aria calda: circa 220 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Consiglio

- Per ottenere singole piccole focacce, dividere la pasta in porzioni e stenderle individualmente. Infarinare i fondi di pasta e sovrapporli inserendo carta oleata tra ogni strato. Prima dell'utilizzo scuotere leggermente ogni fondo per togliere la farina eccedente, guarnire, condire e cuocere come indicato.
- Per adattare questa ricetta in versione dolce, sostituire i dadini di speck, il cumino e il sale con 40 g di burro freddo a pezzettini, 120 g di zucchero e una presa di cannella.

