



Andrea Graziano

Focaccia

ANDREA GRAZIANO



Focaccia

INGREDIENTI:

200 g di acqua • 4 g di lievito fresco • 340 g di farina 00 • 10 g di sale • olio di oliva • formaggio ragusano • **friarielli di campo Spirito Contadino** • mozzarella di bufala ragusana • olive nere • pomodorini confit

PROCEDIMENTO:

Cuociamo a vapore i friarielli e li saltiamo in padella con olio extra vergine d'oliva. Facciamo sciogliere il lievito fresco in un po' d'acqua. Aggiungiamo la farina, impastiamo aggiungendo tutta l'acqua. Aggiungiamo 10 g di sale, continuiamo ad impastare.

Facciamo lievitare per 7 ore coperta con la pellicola.

Con la rimacinata di grano duro stendiamo l'impasto.

Spennelliamo con olio extra vergine d'oliva anche i bordi.

Farciamo con dadini di mozzarella di bufala.

Chiudiamo la focaccia ma lasciando una parte scoperta.

Spennelliamo con l'olio la parte superiore non ancora unta.

Mettiamo in forno a 220° per 12-15 minuti. Apriamo la focaccia e farciamo con il formaggio ragusano, le olive e i pomodorini.