

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina 00,
- 40 g di lievito di birra del fornaio,
- 2 cucchiaini di sale da cucina,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- acqua tiepida,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 150 g di panna,
- formaggio stracchino morbido,
- formaggio caciotta toscana.

Accendere il forno al minimo.

Mettere nel contenitore del robot da cucina l'acqua calda, il lievito del fornaio (non a cubetti), un pizzico di sale e cucchiaino di zucchero.

Mescolare al minimo fino a vedere la schiuma.

Aggiungere un po' di farina e altra acqua calda.

Impostare una velocità media con il programma lama per una decina di minuti.

Aggiungere farina e acqua progressivamente fino ad avere una pasta dura che frena il coltello.

Togliere l'impasto con le mani unte, coprire e fare lievitare in ambiente caldo.

Quando si è alzata, dividere la pasta in due parti e tirarla con il mattarello o con la macchinetta.

Stendere sulla teglia il primo strato, con i bordi che escono dalla teglia.

Versare sulla pasta la crema ottenuta dopo aver frullato i tre formaggi.

Coprire con la pasta rimanente, chiudere bene i bordi e creare con le dita delle fossette sulla superficie.

Infornare a circa 170 gradi.