

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Focaccia di recco

Strawberry · Friday, May 31st, 2013

**Ingredienti:**(4 persone)

- 350gr farina
- 700gr crescenza
- 0,5 dl di olio extravergine
- sale

Preparazione:

Su di un piano di lavoro, versate la farina a fontana e fate un buco al centro, unite 3 cucchiaini di olio, aggiungete un decilitro di acqua poco alla volta e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, formate un panetto e lasciate riposare per un'ora. Riprendete il panetto e stendetelo con un mattarello in una sfoglia sottile, tagliatela in due e ricavate due rettangoli. Ungete una teglia e disponetevi un rettangolo, distribuite sulla superficie la crescenza a pezzettini, coprite con il secondo rettangolo, fate aderire bene ai bordi e pizzicate la superficie in alcuni punti con le dita fino a formare dei piccoli forellini, cospargete con un pizzico di sale e l'olio, mettete in forno a 240° per 20 minuti. Togliete dal forno e disponete la focaccia su di un tagliere e tagliate a pezzi.

This entry was posted on Friday, May 31st, 2013 at 6:04 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.