

# Focaccia col formaggio

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 800 g di crescenza freschissima (prodotto con latte ligure)
- 200 g di acqua
- 400 g di farina bianca di grano (farina "00" manitoba)
- 120 g di olio extra vergine di oliva ligure
- sale

manuelinafocacceria.it  

RECCO  
VIA ROMA 296 - 018574128

MILANO - ANNEX LA RINASCENTE  
VIA SANTA REDEGONDA 10 - 028852297

## Falla così:

Amalgama la farina con 80g di olio EVO aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Fai riposare un'ora il panetto evitando correnti d'aria.

Impasta nuovamente, ricrea poi il tuo panetto lasciandolo altri 5 minuti a riposo. A questo punto stendilo in una sfoglia sottile. Con le mani chiuse estendi la sfoglia da sotto finché diviene quasi trasparente.

Olia uniformemente un testo tondo di rame stagnato (diametro > 50cm) e adagia la sfoglia. Distribuisci crescenza a pezzetti e ricopri con una seconda sfoglia pizzicandola in alcuni punti per creare dei fori.

Aggiungi l'olio restante stendendolo su tutta la superficie con il palmo della mano, premendo la crescenza che si distribuirà meglio.

Un pizzico di sale e poni in forno a 300° per 6 minuti, finché la superficie della focaccia sarà dorata e la consistenza croccante e friabile.

Servila subito!