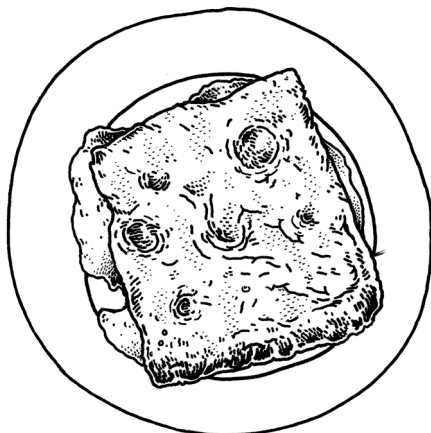


#13

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Focaccia di Recco con il formaggio

Rustic cheese-filled flatbread

Ingredients (6 serves)

300 ml of cold water, 80 ml of extra virgin olive oil, 12 g of table salt,
600 g of Manitoba “00” flour, 500 g of fresh and soft cheese

Work the flour with water until it becomes soft and smooth; let it rest for an hour covered with a film. Divide the dough into two equal parts and roll one of them out until it becomes almost transparent. Grease the baking tray with extra virgin oil brushing it evenly on the whole surface. Then, lay the dough on the tray making it adhere to it as much as possible. Add the cheese cut into dice on the first layer of dough covering the entire tray so that it melts evenly. Prepare a second dough using the above mentioned method, taking care to make it thinner than the first; lay it over the cheese making it adhere to the edges of the tray and pinch holes into the dough to prevent it from inflating. Sprinkle with a pinch of salt and a drizzle of oil, then put it into a wooden oven (if possible), for six minutes or into an electric oven at a temperature greater than 250°C for 10-15 minutes.

⌚ 1 h, 10 min

🍴 hard

🏷️ DOC Bianchetta
Genovese Golfo del
Tigullio – Portofino

Ingredienti (6 persone)

300 ml di acqua fredda, 80 ml di olio extravergine di oliva, 12 g di sale fino, 600 g di farina "00" manitoba, 500 g di formaggio fresco a pasta molle.

Impastare la farina con l'acqua e lavorarla finché non diventa morbida e liscia, lasciar riposare per un'ora coperta da un po' di pellicola. Dividere in due porzioni l'impasto e stendere una parte con il mattarello facendo diventare la pasta quasi trasparente. Cospargere la teglia con olio extra vergine di oliva e distribuirlo uniformemente con un pennellino tutta la superficie. Quindi posare la pasta sul tegame facendola aderire il più possibile. Distribuire sopra il primo strato di pasta il formaggio a pezzetti coprendo tutta la teglia, in modo che si scioglia in modo uniforme. Preparare poi una seconda sfoglia in modo analogo alla precedente, avendo cura che sia ancora più sottile della prima; stenderla sopra al formaggio facendola aderire ai bordi della teglia e facendo una serie di buchi per evitare di gonfiare la pasta. Aggiungere poi un pizzico di sale ed un filo d'olio, quindi infornare in forno a legna (se possibile), per 6 minuti, oppure in forno elettrico che superi 250°C per 10-15 minuti.