

# Focaccia ripiena

## INGREDIENTI:

800 gr di farina,  
1 cubetto di lievito di birra o 1 bustina di quello secco,  
2 cucchiaini di zucchero,  
4 cucchiai di olio + per spennellare,  
400-450 ml di acqua,  
1 cucchiaino da caffè raso di sale.

## Ripieno:

parmigiano grattugiato o a scaglie,  
mortadella,  
stracchino,  
rucola,  
prosciutto crudo.

- 1- Impastare la farina con lievito, zucchero, olio, acqua e sale fino ad ottenere un impasto liscio (2).
- 3- Ungere leggermente una ciotola e metterci il panetto coperto con un canovaccio o da pellicola a lievitare fino a che non raddoppi il volume.
- 4- Dividere l'impasto in 4 ( potete fare più porzioni in base alla grandezza delle vostre teglie le mie sono 32x37) e stenderlo sottile e metterlo sul fondo della teglia leggermente infarinata.
- 5- Farcirle secondo il proprio gusto es. parmigiano e mortadella.
- 6- Oppure stracchino, prosciutto crudo e rucola.
- 7- Stendere un'altra porzione di impasto e ricoprire la base farcita chiudendo bene i bordi.
- 8- Bucherellare la superficie e ungerla leggermente, infornare alla max temperatura con forno già caldo per 10'-15' (dipende dallo spessore dell'impasto), tagliare e servire.