

Focaccia di Recco

La ricetta della **focaccia di Recco** che vi proponiamo è quella che segue il disciplinare del relativo consorzio, con i necessari adattamenti. La **focaccia di Recco** è infatti una specialità ligure realizzata con un formaggio fresco che non si trova al di fuori della zona di produzione. E' possibile però sostituirlo con una buona crescenza o uno stracchino. Oltre al formaggio, la differenza si trova nella temperatura di cottura, che nella versione originale è tra i 270° e 320°C, temperatura difficilmente arrivabile nei forni di casa.

La nostra versione della **focaccia di Recco** è quindi adattata alla preparazione domestica, ma se ne avete modo assaggiatela nella zona di produzione, nei paesi di Recco, Camogli, Sori e Avegno.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**

INGREDIENTI

Per l'impasto

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 5 g di sale fino
- 125 g di acqua minerale naturale
- 25 g di olio extravergine di oliva italiano

Per completare la preparazione

- Olio extravergine di oliva per ungere la teglia e la focaccia
- 250 g di stracchino o crescenza

PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto:

- Mettere in una ciotola la farina ben setacciata assieme al sale, mescolare bene, quindi fare un foro al centro e unire l'acqua e l'olio. Impastare fino ad ottenere un composto morbido e liscio.
- Se si usa la planetaria mettere gli ingredienti nello stesso ordine e impastare con il gancio, a velocità minima, per circa 5 minuti o fintanto che l'impasto non si è ben formato.
- Dividere il panetto in due parti uguali e lasciarle riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, ben avvolte in uno strofinaccio pulito, oppure con la pellicola trasparente.

Per completare la preparazione:

- Ungere una teglia 35x25 cm con olio extravergine di oliva.
- Quando il tempo di riposo è trascorso prendere il primo panetto e stenderlo molto sottilmente fino ad una dimensione tale da foderare la teglia preparata. Per stenderlo ci si può aiutare con il mattarello, ma l'ideale è allargare la pasta posizionando le mani sotto la sfoglia e allargandola. Attenzione a non forarla e nel caso ricompattare alla perfezione il buco.
- Adagiare la sfoglia ottenuta nella teglia, quindi unire il formaggio distribuendolo a cucchiaiate grandi quanto una noce un po' su tutta la superficie. Non occorre spalmarlo, si scioglierà in cottura.
- Stendere il secondo panetto così come fatto con il primo e adagiarlo sulla base coperta di formaggio.
- Saldare bene i bordi per evitare la fuoriuscita del formaggio in cottura.
- Spennellare la superficie con un po' di olio quindi praticare dei fori, pizzicando la sfoglia superiore della focaccia, per impedire che si gonfi durante la cottura e per far uscire un po' del formaggio, dandole quell'aspetto e sapore tipico.
- Cuocere nel forno preriscaldato a 250°C per 12 minuti circa mettendo la teglia nella zona bassa del forno.
- Quando la si sforna attendere un pochino a tagliarla che il formaggio si sia leggermente rappreso, ma gustarla calda.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

