

Focaccia cu ricotta



Ingrediente

Aluat pentru pizza:

- 500 g făină simplă
- 1 pachet de drojdie uscată
- 1 lingură zahăr
- un praf de sare
- 40 ml ulei
- 250-300 ml apă caldută

Umplutura:

- 500 g ricotta
- 2 gălbenușuri

- 50 g brânză feta sau parmezan
- sare si piper
- 2 lingurițe de ulei vegetal sau de măsline
- 1 ou

Mod de preparare

- Puneți drojdia și apa călduță în vasul mixerului (folosind spiralele pentru frământat) și amestecați.
- Adăugați ingredientele rămase și frământați până obțineți un aluat omogen.
- Puneți capacul deasupra vasului de mixare și așezați-l într-un loc cald până când aluatul va fi crescut vizibil (aprox. 45 min.).
- Mai frământați aluatul câteva minute.
- Împărțiți aluatul în două porții și întindeți foi de aprox. 1 cm grosime pe o suprafață pe care ați presărat făină.

Una dintre foile de aluat trebuie să aibă aproximativ aceeași mărime ca tava de copt, iar cealaltă trebuie să fie cu cel puțin 4 cm mai mare. Ungeți tava cu două lingurițe de ulei și așezați foaia mai mare în tavă. Înțepați foaia cu o furculiță de câteva ori.

- Puneți ricotta împreună cu restul ingredientelor în vasul de mixare, amestecați-le, apoi puneți amestecul obținut peste foaia de aluat. Așezați foaia mai mică de aluat deasupra pentru a închide focaccia. Apăsăți marginile foilor de aluat pentru a le lipi.
- Înțepați foccacia în mai multe locuri cu o furculiță și lăsați-o la crescut acoperită cu un prosop umed timp de aproximativ 1 ora. Apoi ungeți focaccia cu oul bătut și coaceți-o timp de 25 min. la 200°C.