

ANTIPASTI

Focaccia rustica con speck

Difficoltà 

Tempo richiesto  260 min

Ingredienti (per 8 persone)

Farina Manitoba
500 gr

Taleggio DOP
200 gr

Speck
150 gr

Latte tiepido
125 gr

Acqua tiepida
125 gr

Olio Extravergine d'oliva
40 gr

Burro
60 gr

Lievito di birra
12 gr

Sale
10 gr

Zucchero semolato
5 gr

Descrizione

La focaccia rustica è un tipo di preparazione davvero molto buono e invitante. Questo tipo di preparazione si compone di due dischi di pasta farciti da un ripieno goloso, formato da prosciutto o speck e un formaggio filante.

Tuttavia la farcia per questo tipo di preparazione può essere fatta con gli ingredienti più diversi combinando carne, pesce o verdure. L'impasto di questo tipo di torta deve essere preparato a mano e fatto lievitare a temperatura ambiente in modo da ottenere una focaccia morbida e fragrante. Per preparare la focaccia rustica con speck dovete innanzitutto sciogliere il sale nell'acqua tiepida. Nel latte tiepido fate sciogliere zucchero e lievito. In una ciotola capiente setacciate la farina, poi versate il latte con zucchero e lievito a filo, poi acqua e sale. Unite il burro che avrete fatto ammorbidire a pezzi e l'olio extravergine di oliva. Lavorate l'impasto con le mani fino a quando gli ingredienti saranno perfettamente amalgamati. Stendete l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e continuate a lavorare l'impasto sulla spianatoia, fino a quando otterrete una pasta liscia e omogenea. Formate una palla e ponetela in una ciotola pulita, leggermente infarinata. Coprite con la pellicola trasparente e fate lievitare a temperatura ambiente per un paio di ore o fino a quando avrà raddoppiato il suo volume. A questo punto potete dividere l'impasto a metà e stenderlo con un mattarello per ottenere una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Foderate con della carta forno uno stampo del diametro di 27 cm e stendetevi la pasta preparata aiutandovi con un mattarello. Fate aderire bene i bordi allo stampo e farcite la focaccia rustica con lo speck tagliato a fette.

Cospargete il tutto con cubetti di Taleggio DOP Vero Cademartori e chiudete la focaccia con l'altra metà dell'impasto tirato a sfoglia. Fate aderire bene e con le dita formate un bordo rigonfio. Sbattete l'uovo e spennellate tutta la superficie della torta. Fate lievitare la focaccia rustica ancora un'ora (sempre coperta dalla pellicola da cucina). Togliete la pellicola e bucherellate tutta la superficie con una forchetta. Infornate in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti.

Al termine della cottura fate raffreddare la focaccia prima di tagliarla a fette.