

FOCACCIA AD IMPASTO MOLLE

Ingredienti:

- 300 gr di farina
- 2 uova
- 210 ml latte tiepido
- 80 ml olio di semi
- 12,5 gr di lievito di birra
- 2 cucchiaini di sale fino
- 100 gr di prosciutto cotto
- 100 gr di provola a cubetti

Procedimento:

In una ciotola mettere la farina e il sale



Fare un buco al centro e mettere le uova



Nel latte tiepido (non deve essere caldo altrimenti uccide il lievito)
sciogliere bene il lievito di birra



Unire nella ciotola l'olio di semi



Con lo sbattitore iniziare a lavorare l'impasto



Aggiungere poco alla volta il latte continuando a sbattere



Amalgamare bene il tutto



Il composto risulterà della consistenza del pan di spagna



In una teglia da 24 cm imburrata ed infarinata versare metà dell'impasto e livellare. Mettere il prosciutto a pezzi ed il formaggio a cubetti.



Ricoprire con l'altra metà dell'impasto e con l'aiuto di una spatola stendere bene su tutta la superficie. Lasciare lievitare almeno 1 ora (in base alla temperatura) ed infornare a 160° per circa 40/45 minuti. Si può fare la prova stecchino!



Sfornare e servire tiepida o fredda.





BUON APPETITO!!!