

Ecco un'idea per farcire le focaccine, già pubblicate, con la ricotta fresca. Ideale come aperitivo o come spuntino o antipasto.

Ingredienti
2 cucchiaini di sale
270 g di farina 0
150 ml di latte tiepido
10 g di lievito di birra fresco
olio d'oliva
½ cucchiaino di zucchero
Ricotta fresca

Preparazione
Sciogliamo il lievito nel latte, ed aggiungiamolo a poco a poco sulla farina con il sale, lo zucchero e l'olio.
Impastiamo fino ad ottenere un impasto omogeneo che faremo lievitare, coperto con un panno

di cotone, per circa 40 minuti.
Stendiamo poi l'impasto con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm e tagliamolo con forme tonde, di circa 7-10 cm di diametro. Copriamo di nuovo e lasciamo lievitare per altri 20 minuti.
Poi scaldiamo un'ampia padella antiaderente e cuociamo le nostre focaccine prima da un lato e poi dall'altro per un totale di circa 8-10 minuti a focaccina.
Una volta raffreddate tagliamole al centro con un coltello e farciamole con la ricotta fresca.

Buon appetito!