

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
12 fettine di caciotta 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.

Poi prendiamo delle palline di impasto, schiacciamole con le mani e pieghiamole in due,

mettendo dentro ognuna una fetta di caciotta e cercando di sigillarle, con l'impasto stesso.
Copriamo di nuovo e lasciamo lievitare per altri 20-30 minuti.
Poi scaldiamo un'ampia padella antiaderente e cuociamo le nostre focaccine prima da un lato e poi dall'altro per qualche minuto a focaccina.
Con il calore la padella la caciotta si fonderà internamente alle nostre focaccine.
Ottime, profumate e calde con il formaggio fuso... una delizia per ogni palato!