

# Focaccine al pomodoro in padella

**Tempo di preparazione:** 15 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: Un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

## Impasto

- Acqua tiepida: 250 gr
- Farina 00: 500 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: Una bustina
- Olio extra vergine di oliva: 35 gr
- Sale: 10 gr



## Preparazione

Le focaccine al pomodoro in padella sono delle **golose e velocissime focaccine** che preparate in 5 minuti e che non devono neanche lievitare. Soffici e dal ripieno filante, le focaccine al pomodoro in padella **piacciono proprio a tutti, grandi e piccini**, sono buonissime anche fredde!

Le focaccine al pomodoro in padella sono molto semplici e veloci da preparare.

1. Come prima cosa mettete i pomodori a cubetti Pomì in un colino e salateli, devono perdere tutti i liquidi.
2. In una ciotola mettete la farina 00, l'acqua tiepida, l'olio, il lievito, il sale ed impastate il tutto fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
3. Stendete il panetto ad uno spessore di circa mezzo cm usando un matterello. Con una formina tonda (o con un semplice bicchiere), ritagliate tanti cerchietti.
4. Condite i **Pomodori a Cubetti Pomì** con olio, pepe nero ed origano e farcite la metà dei dischetti di pasta.
5. Aggiungete il formaggio e chiudete le focaccine con i pezzettini di impasto senza ripieno.
6. Sigillate per bene i bordi e mettete le focaccine all'interno di una padella, non ci sarà bisogno di aggiungere olio o burro, basta usare una padella antiaderente.
7. Accendete la fiamma a fuoco dolce e fate cuocere le focaccine al pomodoro in padella per 5 minuti per lato.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti  
400 gr

