Girelle di focaccia con pomodoro e mozzarella

Tempo di preparazione: 190 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 275 gr
- Farina 00: 500 gr
- Lievito di birra fresco: 10 gr (o 3 gr di quello secco)
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Sale: 10 gr
- Zucchero: 1 cucchiaino

Ripieno

- Mozzarella asciutta: 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Spennellare

- Acqua: 2 cucchiai
- Olio: 2 cucchiai

Preparazione

Le girelle di focaccia con pomodoro e mozzarella sono una ricetta semplicissima e super golosa! Sono dei deliziosi stuzzichini salati di focaccia, conditi come una pizza margherita e arrotolati, perfetti come antipasto, piatto unico o anche come secondo sfizioso, sono soffici, profumati e filanti, uno tira l'altro!

1. Versate l'acqua tiepida in una ciotola e sciogliete il lievito insieme allo zucchero.
2. Aggiungete la farina, l'olio ed impastate, unite poi il sale, formate un bel panetto e lasciatelo lievitare per 2 ore.
3. Mettete a scolare la ***polpa fine Pomì*** e conditela poi con olio, sale, pepe ed origano.
4. Stendete l'impasto a formare un rettangolo e farcitelo con la polpa fine Pomì e con la mozzarella a dadini, arrotolate la pasta su se stessa formando un rotolo e tagliatelo poi a fettine spesse circa 2 cm.
5. Ponete le girelle così ottenute su di una teglia foderata con carta forno, spennellatele con un'emulsione realizzata mischiando acqua ed olio, aggiungete un pizzico di sale, origano e lasciatele lievitare per 30 minuti e cuocetele in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 25 minuti, devono risultare ben dorate.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr