

Girelle di focaccia con pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 190 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

Acqua: 275 grFarina 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 cucchiaiOlio: 2 cucchiai

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr



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.