Focaccine pomodoro e formaggio



Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua tiepida: 150 ml
- Farina 00: 250 gr
- Lievito di birra a cubetti (o 3 gr di quello liofilizzato): 10 gr
- Olio: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale per condire il pomodoro: q.b.
- Sale per l'impasto: 5 gr
- Scamorza affumicata: 150 gr
- Zucchero: 1 cucchiaio

Preparazione

Le focaccine pomodoro e formaggio sono delle soffici e filanti pizzette molto semplici da realizzare. Gustose e morbidissime, le focaccine pomodoro e formaggio sono perfette da servire per un buffet, per una cena sfiziosa, come antipasto o aperitivo!

Preparare le focaccine pomodoro e formaggio è molto semplice, come prima cosa scaldate l'acqua in un pentolino o al microonde e scioglietevi il lievito. In una ciotola versate la farina, lo zucchero, l'olio, l'acqua con il lievito ed impastate, potete fare questa operazione sia a mano sia con un'impastatrice.
Coprite il panetto con un canovaccio e fatelo lievitare per un'ora. A lievitazione ultimata, prendete l'impasto e staccate 6 pezzettini dello stesso peso, realizzate delle palline e poi formate le focaccine, mettetele su di una teglia rivestita da carta forno ben distanziate tra loro e lasciatele lievitare per altri 30 minuti.
Nel frattempo preparate il condimento: in una ciotolina mettete il **pomodoro a cubetti Pomì**, l'olio, sale, pepe, origano e mescolate. Trascorsi i 30 minuti, condite le focaccine con il pomodoro ed infornatele in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti. Non appena saranno ben dorate, aggiungete la scamorza tagliata a pezzettini ed infornate nuovamente le focaccine pomodoro e formaggio per un paio di minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.
Le focaccine pomodoro e formaggio sono pronte, sono ottime calde e filanti ma sono buonissime anche fredde.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

