

Focaccia in padella

Avete un'improvvisa voglia di focaccia ma non avete tempo per aspettare la lievitazione? Fantastico, questa focaccia ripiena è proprio l'ideale. La ricetta non contiene praticamente alcun lievito (solo un poco di bicarbonato di sodio), quindi può essere cotta subito dopo l'impasto.



Tra l'altro, la cosa particolare di questa preparazione è che la focaccia **non va cotta nel forno**, ma direttamente in una **padella** antiaderente, rigirandola spesso. Si può quindi preparare in qualsiasi momento (anche in estate quando fa molto caldo e la voglia di accendere il forno è sempre poca...) Potete farcirla con formaggio filante (tipo mozzarella o Galbanino), e in aggiunta salume (prosciutto cotto o crudo). Questa che vi presento è farcita soltanto con il Galbanino.

Ingredienti per una focaccia (2 persone):

- 180gr di farina 00 + 70 gr di farina manitoba
- mezzo cucchiano di bicarbonato di sodio
- 1 bicchiere circa di acqua
- 3 cucchai di olio extravergine + altro che servirà per spennellare
- 2 cucchiali di mascarpone o ricotta
- sale, pepe

per farcire:

- formaggio filante tipo Galbanino (mezza confezione) oppure 1 mozzarella fiordilatte
- qualche fetta di prosciutto cotto a piacere

Nel boccale dell'impastatrice, unire la farina ed il

bicarbonato e mescolare bene. Aggiungere mezzo cucchiaino scarso di sale, una generosa macinata di pepe, l'olio e il formaggio. Avviare la macchina ed iniziare ad aggiungere l'acqua un cucchiaio per volta, finchè non si forma una palla omogenea. Ne serviranno circa 3/4 di bicchiere ma regolatevi a occhio. La pasta deve essere morbida e leggermente appiccicosa (ma quasi asciutta).

Appena l'impasto inizia ad incordarsi sul gancio dell'impastatrice, considerare circa 2 minuti e poi spegnere la macchina. Con le mani unte, prelevare l'impasto e stenderlo su un tagliere unto, allargandolo con le mani. La pasta deve rimanere un po' alta (circa mezzo cm). Bucherellare con una forchetta e spennellare di olio. Salare in superficie.



Scaldare una padella antiaderente sul fuoco, aggiungere un filo d'olio e appoggiare la focaccia; cuocere a fiamma bassa girando 3/4 volte. Ogni volta che si gira la focaccia aggiungere un filo di olio sul fondo della padella.

Quando entrambi i lati saranno cotti, togliere dal fuoco e con un coltello aprire a metà la focaccia. Se l'interno risulta ancora leggermente indietro di cottura, rimettere ogni metà sul fuoco dal lato interno, per circa 1 minuto ciascuno.

Tagliare il formaggio a fettine sottili e farcire la focaccia uniformemente.



A questo punto richiuderla e rimetterla in padella per un paio di minuti finchè il formaggio non inizia a filare.



Togliere dal fuoco, tagliare a metà o a fette e servire bollente.