Alessandro Borghese Kitchen Sound, la focaccia di Recco fatta in casa

borghese-15-59897b4f

FOCACCIA DI RECCO
(Costo € - Tempo 35’ - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1kg farina di grano tenero 00
120g di olio EVO
500ml d’acqua naturale
15g di sale fino
2kg di crescenza
Sale grosso q.b.

Preparazione:
Versa all’interno di una planetaria: la farina, il sale, l’olio extravergine di oliva e l’acqua.
Impasta per qualche minuto e poi lascia riposare il composto all’interno della pellicola trasparente per 30 minuti.
Stendi l’impasto su una teglia unta d’olio e farcisci con la crescenza cremosa. Ricopri con altro impasto e rifila i bordi con l’aiuto delle mani.
Aggiungi qualche chicco di sale grosso e olio extravergine d’oliva.
Cuoci in forno (ventilato) per 20 minuti a 230°C.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno