

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



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