

# Focaccia di Recco

Toplam 83 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 8 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal

Focaccia di Recco, mayasız ince hamurun arasına daze crescenza peyniri koyup yüksek 15 dakikada fırında pişirilen ve gevrek pişen Ligurya klasiğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 280 ml Su
- 50 ml Zeytinyağı
- 10 gr Tuz

### İç harç için

- 450 gr Crescenza veya stracchino peyniri

### Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Deniz tuzu

## Yapılış

1. Un, su, zeytinyağı ve tuzla pürüzsüz mayasız hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika kapalı dinlendirin.
3. Hamuru iki parçaya ayırarak çok ince açın.
4. İlk hamuru yağlı tepsiye serin ve üstüne peynir parçalarını dağıtın.
5. İkinci hamuru üstüne kapatıp kenarları sıkıştırın.
6. Üstte küçük yarıya zeytinyağı ve deniz tuzu gezdirin.
7. Focacciyi 250°C fırında 8 dakika kabarıncaya kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru neredeyse saydam açmak Recco focaccia'sının ince dokusunu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sade yeşil salata ve domates dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt