

Focaccia farcita con broccoli, ricotta e olive

La focaccia farcita con broccoli, ricotta e olive è ideale da preparare per un pranzo fuori casa o una cena tra amici. Scopri la nostra ricetta.



Semplice da realizzare, la nostra **focaccia farcita con broccoli, ricotta e olive** è perfetta da preparare per una **cena informale** tra amici o un **aperitivo**. Non ami i broccoli? Puoi sostituirli con zucca, cime di rapa o altre verdure di stagione: lascia spazio alla tua fantasia!

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 min. + 30 min. di cottura

Ingredienti (per 4 persone)

Per l'impasto:

150 g di farina 0

150 g di farina integrale di grano tenero Scelta Verde Bio,Logico Despar

8 g di lievito di birra fresco

200 ml di acqua

20 g di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

6 g di sale

Per il ripieno:

100 g di cimette di broccolo

200 g di ricotta Bio,Logico Despar

2 cucchiaini di pecorino grattugiato

50 g di olive nere denocciolate

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Un pizzico di sale e di pepe

Procedimento

1. Prepara l'impasto: sciogli il lievito nell'acqua tiepida; versa le farine in una ciotola, aggiungi l'acqua con il lievito e l'olio, mescola gli ingredienti con un cucchiaino, infine unisci poco sale.
2. Amalgama bene gli ingredienti e lavora brevemente l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere un panetto liscio e morbido.
3. Lascia riposare l'impasto - coperto e al riparo da correnti d'aria - fino al raddoppio del volume iniziale, occorrono circa 2 ore.
4. Cuoci velocemente al vapore il broccolo, mantenendolo al dente e tieni da parte.
5. Mescola la ricotta con il pecorino, regola con poco sale e pepe; taglia a rondelle le olive.

6. Riprendi l'impasto, dividilo a metà e trasferisci una parte dell'impasto in una teglia rotonda dai bordi alti (28 cm di diametro circa) rivestita di carta forno, stendilo in modo uniforme con le mani leggermente unte.
7. Farcisci la focaccia con la crema di ricotta e pecorino, il broccolo, le olive e l'olio.
8. Infarina leggermente un piano di lavoro e stendi l'impasto rimasto: dai all'impasto una forma sferica lavorandolo con la punta delle dita.
9. Ricopri con il disco di impasto rimasto, sigilla bene i bordi e lascia lievitare nuovamente, occorrono circa 30 minuti.
10. Spennella a piacere la superficie con un filo di olio e cuoci a 160 °C fino a doratura.