

Focaccia con pesce spada affumicato, scarola e limone

Dose ricetta per 12 porzioni

Per la focaccia



Cappelli	800	g.	Farina di grano duro Senatore
	200	g.	Farina forte
	5	g.	Lievito di birra secco
	10	g.	Destrosio
	50	g.	Olio extra vergine di oliva
	700	ml.	Acqua
	20	g.	Sale

Per la farcia

600	g.	Pesce spada affumicato
150	g.	Scarola
250	g.	Tuma Ovina
100	g.	Olio extra vergine di oliva
3	g.	Buccia Di Limone grattugiata
finemente		
50	g.	Succo di limone

Per la finitura

40	g.	Caciocavallo grattugiato
q.b.		origano secco
1	g.	Prezzemolo tritato
finemente		
25	g.	Pecorino grattugiato
1	g.	Buccia Di Limone grattugiata
finemente		

Procedimento

Per la focaccia. Impastare tutti gli ingredienti come di consueto.

Impastare a bassa velocità per circa 5-6 minuti. Aggiungere poi il sale, l'olio e continuare a lavorare aumentando gradatamente la velocità, per altri 7 minuti circa.

Dividere la pasta in due parti e porla in due contenitori oliati. Pellicolare e conservare in frigo per 24 ore a maturare.

Tirate fuori la ciotola dal frigorifero, togliete la pellicola e lasciarla a temperatura ambiente per 30 minuti.

Stendere la pasta su una spianatoia cosparsa di farina di semola Eliminare la semola in eccesso stendendo la pasta uniformemente su tutto il perimetro della teglia ben oliata.

Distribuire l'olio in tutta la superficie della pasta e sistemare sopra l'altro pezzo di pasta che deve avere lo stesso spessore del primo.

In una ciotola miscelare il formaggio grattugiato con l'origano, il prezzemolo e la buccia di limone.

Lasciare lievitare, cospargere la superficie di olio, la miscela di formaggio e infornare a 220°C fino a cottura. .

Sfornare e lasciare intiepidire.

Finitura e presentazione. Farcire la focaccia con le fette di pesce spada, la scarola, la tuma, l'olio e la buccia di limone.