



Focaccia dell'autogrill - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

farina - lievito - yogurt

Ingredienti:

700 grammi di farina 00

3 uova

latte 200 cc

1 cucchiaio di olio d'oliva

15 grammi di lievito di birra

2 cucchiari di parmigiano grattugiato

1 yogurt al naturale

Procedimento:

Impastare il tutto fino ad avere un impasto morbido e lasciare lievitare fino al raddoppio dei volumi.

Stendere sulla leccarda imprimendo le ditate quà e là. Spennellare d'olio e origano o semi di sesamo (che però scivolano via al taglio). Fare lievitare ancora una volta e infornare a 190° per 20 minuti.

A cottura ultimata lasciare intiepidire e tagliare orizzontalmente a metà.

Farcire con una crema ottenuta mettendo nel mixer della maionese, tonno e sottaceti (carciofini ad esempio); oppure con rucola e stracchino. Io avevo in casa stracchino e prosciutto, ho aggiunto della besciamella, ma sarebbe stata più buona senza, perché ha coperto il gusto dello stracchino. Quindi o besciamella e prosciutto o stracchino e prosciutto ... o come vi pare...

