



Focaccia barese...farcita - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

salumi - formaggi - olive nere

Focaccia barese...farcita

fare la ricetta base della [Focaccia Barese](#)

guardate quanto cresce dopo le due ore in forno con solo la lucina!!

è bella gonfia... considerando che ho usato 500 gr di farina e la teglia misura cm 36 di diametro per 3 cm di altezza...



ci ho messo sopra cubetti di mortadella e di salamino, tocchetti di gorgonzola piccante e mozzarella a pezzetti, poi olive nere denocciolate...



e ancora ho ricoperto di salsa di pomodoro e un filo di olio evo....



in forno preriscaldato a 220° per 30 minuti



... la fetta tagliata con gli ingredienti sprofondati nell'impasto...

