

Focaccine con burrata, culatello e pomodori confit

Ingredienti per 12 focaccine

225 gr Farina Molino Denti Selezione Top Italian Chef per pizze e focacce

175 gr Farina Molino Denti tipo 00

10 gr Molino Denti INFIBRA VIVA Germe di Grano

150 ml acqua

100 ml latte

60 ml Olio EVO

30 gr Fiocchi di patate

7 gr sale fino

Per farcire:

50 gr di burrata al coltello

Olio EVO

Foglie di origano

Sale

4 fette di culatello

4 pomodori confit

Piccoli germogli

Mettere fiocchi di patate in 150ml di acqua. Nell'impastatrice miscelare le farine, il lievito, il latte, i fiocchi di patate con l'acqua, il germe di grano, sale e olio. Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividere l'impasto in palline da 60 gr. Lasciare riposare 40 minuti coperte da pellicola alimentare. Cospargere di olio uno stampino da forno, informare per circa 15 minuti a forno caldo 180°C.

Farcire con burrata (con origano), culatello e pomodoro confit.

Ricetta di Top Italian Chef: Giuseppe Maffioli