

Focaccia con panna e latte ripiena di cotto e formaggio



Ingredienti:

500 g farina 00

200 ml panna da cucina

180 ml latte

1 cubetto lievito fresco

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini sale

prosciutto cotto e formaggio (provola, scamorza, auricchio)
a fette

Intiepidite leggermente il latte e sciogliete dentro lo
zucchero ed il lievito.



In una bacinella mettete la farina , fate un buco al centro e
aggiungete il latte e la panna.



Il sale aggiungetelo poco dopo. Amalgamate gli ingredienti per
ottenere un impasto morbido e liscio. L'impasto è pronto
quando non si attacca più alle mani.



Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare finché
raddoppia il volume.



Dividete in 2 parti e stendete 2 sfoglie della misura della pentola. Sul fondo della pentola mettete la carta forno, la prima sfoglia e fette di prosciutto e formaggio.



Coprite con l'altra sfoglia e sigillate i bordi. Lasciate lievitare ancora per circa 30-40 minuti.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 50 minuti, asciugando ogni tanto il coperchio sotto. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti.



Togliete dalla pentola e lasciate intiepidire sulla gratella poi mettete sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.