

Focaccia ripiena di cavolo cappuccio e speck



Ingredienti:

per la focaccia:

125 ml acqua

60 g burro

500 g farina 0

125 ml latte

3,5 g lievito secco per i salati

40 ml olio di oliva

10 g sale

5 g zucchero

1 uovo

Per il ripieno:

500 g cavolo cappuccio

200 g speck

30 g parmigiano grattugiato

sale, pepe, alloro

Nel acqua sciogliete lo zucchero ed il lievito, mentre nel latte sciogliete il sale.



Aggiungete questi due liquidi a filo nella farina e mescolate. Poi unite il burro ammorbidito e l'olio.



Impastate con le mani fino ad ottenere un impasto morbido, omogeneo e liscio.



Coprite e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Durante la lievitazione preparate il ripieno: nella pentola mettete 2 cucchiaini d'olio di oliva e lo speck tagliato a striscioline.



Coprite con Magic Cooker e soffriggetelo a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungete il cavolo cappuccio tagliato julien

con l'aiuto della mandolina, il sale, il pepe e una foglia di alloro.



Continuate a fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 20 minuti. Mescolate 2-3 volte durante la cottura.



L'impasto, una volta lievitato, dividetelo in due parti che stendete con il mattarello nella misura della pentola. Io ho usato la pentola quadrata Magic Cooker. Una parte va messa sul fondo della pentola imburrata e sopra la farcitura. Spolverate con il parmigiano.



Coprite con l'altro impasto e chiudete bene i bordi per sigillare la farcitura. Decorate a piacere e lasciate lievitare.



Dopo la lievitazione bucherellate con i rebbi della forchetta la superficie e spennellate con l'uovo sbattuto.



Coprite con Magic Cooker Quadrato e mettete la pentola sul

fornello medio con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma media per 50 minuti.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto ancora 3 minuti. Poi alzate il coperchio e lasciate raffreddare.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.