Flammkuchen (focaccia all'alsaziana)

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	25 Min.
Tempo di riposo	1 Ore
Tempo di cottura	8 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SL dal 2015

Preparazione

200 g di farina bianca

½ CT di sale

¼ cubetto di lievito

125 ml di acqua

1 CM di olio d'oliva

Sbriciolare il lievito e mescolarlo con la farina e il sale. Aggiungere l'acqua e l'olio d'oliva e lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciar lievitare l'impasto coperto per circa 1 ora a temperatura ambiente finché non sarà raddoppiato di volume.

120 g di panna acida

1 cipollotto

60 g di bacon

2 CM di sbrinz, grattugiato

sale

pepe

Tagliare il cipollotto a rondelle sottili e il bacon in pezzi larghi 1 cm.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 240 °C con Aria calda

Dividere l'impasto per la focaccia all'alsaziana in quattro parti e stenderle su un piano leggermente infarinato creando degli ovali molto sottili. Adagiare due focacce in ciascuna teglia rivestita con carta da forno.

Spennellare con panna acida lasciando un bordo libero su tutti i lati. Condire con sale e pepe.

Distribuirvi sopra il bacon e il cipollotto e cospargere con lo sbrinz.

Mettere le teglie con la focaccia all'alsaziana nella camera di cottura preriscaldata, sugli appoggi 1 e 3. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 240 °C per 8 Min.

Consigli

Invece di preparare l’impasto in casa, si può utilizzare un impasto per focaccia all’alsaziana già pronto.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019