Scacciata (Focaccia rellena siciliana)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua tibia: 500 cc
Levadura: 50 grs.
Harina: 1 k
Sal: 20 g
Grasa de pella: 1/2 Taza

Relleno

Queso Caciocavallo: 100 g
Jamón cocido en fetas: 200 g
Alcaparras: 20 g
Ricotta: 100 g
Queso pecorino fresco: 100 g
Perejil: 10 g
Cebollas: 2 Unidades
Salchicha fresca: 200 g
Anchoas en aceite: 30 g
Tomates cherry: 100 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Derrita la grasa, cuele y deje bajar la temperatura.
- Diluya la *levadura* con un poco de agua tibia.
- En un bowl disponga la *harina*, la sal y forme un hueco en el centro.
- En el centro disponga la grasa, la *levadura*, el agua y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Vuelque sobre la mesada y amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje descansar durante 20 minutos.

Relleno

- Retire la piel que recubre la salchicha y desgrane la carne.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne de la salchicha y la *cebolla*.
- Corte los tomates al medio.
- Ralle los quesos y la ricotta con la parte gruesa del rallador.
- Pique finamente el *perejil*.

Armado

- Estire la masa de pan hasta obtener un espesor de 3 mm dándole forma rectangular.
- Esparza sobre la masa, las *fetas* de *jamón*, los tomates, las anchoas, las *alcaparras*, los quesos rallados, la ricotta, la salchicha con la *cebolla* y el *perejil* picado.
- Enrolle por ambos extremos hasta juntar las parte en el centro, encímelas y recorte los excedentes de masa.
- Acomode en una placa aceitada, rocíe con aceite de oliva y cocine el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos.
- Baje la temperatura del horno a 180º C y termine la cocción.
- Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scacciata-focaccia-rellena-siciliana