



FOCACCINE AL FORMAGGIO

Ingredienti:

225 gr di farina auto lievitante (+
extra per spolverare)
pizzico di YAKINIKU Japanese Sze-
chuan Pepe
pizzico di YAKINIKU Japanese
Smoked Salt
1 cucchiaino di lievito in polvere
55 gr di burro freddo, a cubetti
120 gr di formaggio vecchio
90-100 ml di latte (+ 1 cucchiaino
per la glassa)
30 gr di burro salato

Necessita:

pietra per pizza
pro set
ciotola
grattugia

Accendere una quantità media di carbonella e riscaldare il vostro YAKINIKU® a 150 °C e mettere il pro set nel Kamado. Poi posiziona la griglia standard sul livello più alto del multilevel lift e metti la pietra per pizza sopra. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi fino a 200 °C.

Mescolare il lievito e la farina in una ciotola. Aggiungere un pizzico di Japanese Smoked Salt e di Japanese Szechuan Pepe. Poi grattugiare il formaggio vecchio e cospargere 100 grammi nella miscela, mescolare bene. Aggiungete il burro alla ciotola e mescolate con la punta delle dita fino a renderlo sbricioloso. Strofinare fino a quando non è distribuito uniformemente. Cercate di non impastare troppo, perché il calore delle mani può sciogliere il burro. Versare il latte sul composto per ottenere un impasto abbastanza morbido ma compatto. Non aggiungere tutto il latte in una volta, potrebbe non essere necessario tutto. Mescolare e impastare bene.

Spolverare la superficie di lavoro con la farina e stendere la pasta

mattarello
pennello da pasticceria
tagliere di legno
taglierina, +/- 8 cm di diametro

Kamado set up:
calore diretto

ad uno spessore di circa 2 cm. Ritagliare le focaccine con un cutter di media grandezza (circa 8 cm), spennellarle con un po' di latte e cospargerle con il formaggio rimasto. Cuocere le focaccine sulla pietra da pizza per 15-20 minuti fino a quando sono dorate e cotte. La pietra calda assicura che le focaccine lievino bene. Poi tagliate le focaccine, spalmate un generoso strato di burro sulla focaccina e regalatevi!