



# Focaccine ripiene

Pizze e focacce

🕒 45m

👥 4



## Ingredienti

- 2 Confezioni 2 confezioni di Pizza con farina ai 5 cereali

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolate la pizza e lasciatela lievitare almeno 20 minuti. Dividete l'impasto in palline uguali e impastatele singolarmente. Lasciare riposare quest'ultime sul piano da lavoro per circa 10 minuti, schiacciarle poi con il palmo della mano leggermente unto, fino ad ottenere dei dischi del diametro di circa 8 centimetri. Adagiate ogni focaccina su una teglia rivestita di carta forno e coprite con della pellicola trasparente. Lasciate lievitare ancora, tenendo le teglie in un posto al caldo, lontano da spifferi. Qualche minuto prima di infornare accendete il forno a 200° Quando le focaccine saranno lievitate spennellarle con il latte e poi con il pollice formare le fossette (spingete in maniera delicata, ma a fondo, altrimenti in cottura si perderanno). Infornate per 20 minuti circa o fino a che saranno dorate. Sfornate e lasciatele raffreddare su una gratella. Una volta tiepide, tagliatele a metà e farcitele con: cotto, formaggio e insalatina oppure crudo, formaggio e pomodoro.

