

La mia focaccia al quark!

Questa appetitosissima focaccia piace a tutti e, quando arriva in tavola, viene rapidamente spazzolata via, nonostante il ripieno bollente, da grandi e piccini!

Cominciando come sempre dagli ingredienti e iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per una teglia da cm.32 Ø:

pasta per pizza	g. 450
quark	g. 200
feta	g. 70
sale e olio EVO	QB.
erbe per decorare, facoltative	

[per teglie di altre dimensioni, vedere nota!](#)

Preparazione:

Preriscaldare il forno al massimo in modalità statica, il [piano in refrattario](#) dovrà essere ben caldo. Oliare la teglia. Dividere in due 'impasto e cominciare a stenderlo, prima a mano e poi col mattarello il più sottile possibile: deve bastare a foderare tutta la teglia, bordo compreso.

Coprire con generose cucchiainate di quark, a piacimento; volendo lasciarlo a mucchietti o distribuirlo col dorso del cucchiaio su tutta la superficie.

Spolverare con la feta sbriciolata (*a volte, per un sapore diverso, sostituisco la feta con del parmigiano grattugiato*).

Stendere, come prima, il resto dell'impasto e disporlo a coprire il ripieno.

Chiudere bene premendoli insieme i bordi della sfoglia inferiore e superiore.

Fare dei piccoli strappi, facendo come dei pizzicotti, sulla superficie della focaccia in modo da creare degli sfoghi per il vapore in cottura

(se uscirà un po' di quark, non è un problema: darà più colore alla superficie!).

Premere con moderata energia coi polpastrelli sulla focaccia in modo da spargere il quark al di sotto in modo pressoché uniforme.

Spruzzare d'acqua, salare con sale fino (con moderazione, la feta è salato), cospargere (facoltativo) con origano o timo oppure con rosmarino tritato.

Aggiungere l'olio d'oliva e infornare nel forno (statico) preriscaldato al massimo (in genere 250°C - 300°C, a seconda del forno, v. nota).

La focaccia sarà pronta in dieci minuti (più o meno a seconda del forno).

Sfornare, far scivolare dalla teglia su di un tagliere, tagliare a spicchi e servire.

Ottima appena sfornata (occhio alle ustioni alla lingua, però!) o lasciata appena intiepidire (specie se servita a dei bambini, mi raccomando).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Per stabilire la quantità di impasto divido a metà la superficie della teglia (in cmq.), aggiungo più o meno un dieci per cento e ottengo i grammi necessari (*per fare un noioso esempio: teglia tonda da 32 cm, superficie ca. cmq. 800, metà 400 + 10%, 440; esagero un po' ed ecco 450 grammi di impasto!*)
- In assenza di un piano in refrattario, poggiare la teglia alla base del forno; in caso di resistenza a vista, sulla leccarda rovesciata.