

## Focaccia zucchine e Taleggio D.O.P.



La focaccia zucchine e Taleggio D.O.P. è una ricetta semplice e buonissima. È facilissima e veloce da realizzare, soffice, profumata e senza lievitazione, la preparate e la cuocete subito. Questa deliziosa è perfetta da portare al mare, in ufficio o ovunque voi vogliate, ottima anche per un buffet, una festa o per un aperitivo!



👤 Difficoltà  
**Facile**

€ Costo  
**Economico**

✂ Tempo di preparazione  
**10 Minuti**

🕒 Tempo di cottura  
**25 Minuti**

🍷 Porzioni  
**stampo da 20x30 circa**

🏠 Metodo di cottura  
**Forno**

🌍 Cucina  
**Italiana**

📅 Stagionalità  
**Primavera, Estate**

.....

## Ingredienti

○ <b>Acqua</b> .....	300 g	○ <b>Taleggio D.O.P.</b> .....	250 g
○ <b>Farina 00</b> .....	250 g	○ <b>Semola rimacinata di grano duro</b> .....	250 g
○ <b>Olio extravergine d'oliva</b> .....	15 g	○ <b>Sale</b> .....	10 g
○ <b>Zucchina</b> .....	1	○ <b>Lievito istantaneo per preparazioni salate</b> .....	1 bustina
○ <b>Sale</b> .....	q.b.	○ <b>Pepe nero</b> .....	q.b.

## Strumenti

○

## Passaggi

- La focaccia zucchine e Taleggio D.O.P. è super facile e velocissima da preparare, per prima cosa pulite la zucchina e tagliatela a fettine sottilissime, se avete una mandolina, usatela pure, conditele con un sale e pepe.
- Mettete in una ciotola le due farine, il lievito, il sale e mescolate.
- Aggiungete l'acqua a temperatura ambiente, l'olio extra vergine di oliva e formate un impasto morbido ed omogeneo, potete sia impastare con una forchetta che usare un'impastatrice.
- Oliatevi le mani e stendete l'impasto in una teglia, aggiungete sopra il Taleggio D.O.P. a pezzettini, le fettine di zucchina, versate un filo di olio e cuocete la focaccia zucchine e Taleggio D.O.P. in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti circa, deve risultare ben dorata.

## Note:

La focaccia si conserva in frigo per un paio di giorni.