Focaccia farcita alla bavarese - Pizza e Focacce

Difficoltà

Costo

Tempo di preparazione
20 min

Tempo di cottura
40 min

Calorie a porzione
700 kcal

Tempi aggiuntivi
30 minuti di lievitazione

Ingredienti

DOSI PER
1 focaccia

1 confezione da 460 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

Per il ripieno

500 g di Cavolo verza

220 g di Wurstel

50 g di Asiago

1 Cipolla dorata

2 spicchi di Aglio

1 Uovo

4 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

1. Preparate la farcia. Lasciate il cavolo verza intero immerso nell'acqua con un po' di bicarbonato per almeno 10 minuti e poi sciacquatelo bene sotto l'acqua corrente. Tagliatelo a metà e poi a quarti, eliminate la parte dura centrale e tagliate le foglie a strisce sottili.
2. Mondate la cipolla e l'aglio, tritateli finemente e trasferiteli in una pentola alta e capiente; unite l'olio e fateli appassire per 3-4 minuti a fuoco basso. Aggiungete le striscioline di cavolo, condite con sale e pepe, mettete il coperchio e cuocete per circa 20 minuti e non di più: il cavolo deve rimanere leggermente croccante. Quando è necessario aggiungete poca acqua bollente.
3. Tagliate i wurstel a pezzetti. Pochi minuti prima che il cavolo sia cotto, aggiungete i wurstel nella pentola e mescolate in modo che si insaporisca tutto bene; mettete il coperchio e fate intiepidire.
4. Dividete la pasta di pane in due pezzi, uno appena più grande dell'altro. Sul piano stendete quest'ultimo con un matterello, ottenendo una sfoglia rettangolare un po' più grande della placca del forno, dello spessore di circa 1/2 cm.
5. Spolverizzate di farina la placca e adagiatevi la sfoglia ottenuta, in modo che sbordi leggermente. Versate la farcia all'interno e spolverizzate con l'Asiago grattugiato; ripiegate sul ripieno la parte di bordo sporgente e spennellatela con un po' dell'uovo sbattuto.
6. Stendete anche il secondo pezzo di pasta e ricoprite il ripieno, fate combaciare i bordi su quelli ripiegati sottostanti ed esercitate una leggera pressione perché si attacchino bene.
7. Coprite la focaccia con un telo pulito e fatela lievitare per circa 30 minuti, lontano da correnti d'aria.
8. Spennellate la superficie della focaccia con l'uovo sbattuto avanzato e cuocetela in forno già caldo a 200°C (funzione statica) per circa 20 minuti. Potete gustare la focaccia calda o tiepida, ma è ottima anche a temperatura ambiente.