



## BIRRIFICIO FARNESE

### FOCACCIA DI SPINACI E FORMAGGIO

*Ingredienti (per 4 persone) :*

#### INGREDIENTI

- 300g di farina di farro
- 300 g farina tipo 0
- 200 ml birra chiara **Chica**
- 200 ml acqua tiepida
- 10 g lievito di birra o 150 pasta madre
- 3 cucchiaini olio extra vergine d'oliva + quello per ungere
- 300g spinaci crudi
- 2 mozzarelle
- sale q.b.
- pepe q.b.

#### PREPARAZIONE

- Unite le due farine e impastatele con l'acqua, la birra, e il lievito. Versatevi i 3 cucchiaini di olio e il sale e lavoratelo molto a lungo fino a renderlo molto morbido. Fatelo lievitare fino al raddoppio.
- A questo punto dividete l'impasto in 2 parti uguali; una prima focaccia la stendete nella teglia unta e la mettete in forno a 230 gradi per 10 minuti.
- Toglietela dal forno e farcite con il ripieno: gli spinaci e la mozzarella. Coprite con l'altra metà di pasta spennellate con un filo di olio e infornate per altri 10 minuti.