Focaccia ripiena

Ingredienti perla pasta

500 gr. di farina
1 cucchiaio di sale
1 pizzico di zucchero
15 gr. di lievito di birra

Ingredienti per la farcitura

1 etto di prosciutto cotto
4 fette di sottilette
1 mozzarella
sale /olio

In un grande recipiente mettere la farina, il lievito, il sale e lo zucchero. Mescolate il tutto con l'acqua tiepida, impastate fino a formare una palla che metterete a lievitare per circa 4/5 ore. Dividete la pasta in 2 pezzi, stendetela sulla spianatoia aiutandovi con un mattarello, nel frattempo ungete una grande teglia da forno e ponete l'impasto, farcite con il prosciutto, le sottilette e la mozzarella, stendete la seconda parte dell'impasto ponetelo sopra, chiudete bene i bordi, bucherellate con una forchetta, salate e spennellate di olio. Mettete la focaccia a cuocere in forno precedentemente riscaldato a 180 gradi per 30/40 minuti circa. Appena sara' dorata sfornate e servite.