



### Dosi e ingredienti per 4 focacce

- 250 g di farina di semola di grano duro
- 40 ml di acqua tiepida
- 400 g di ricotta fresca di pecora o di mucca
- 200 g di fette di pecorino fresco toscano
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- il succo di due limoni
- 3 cucchiaini di sale
- 80 g di miele di fiori d'arancio

### Procedimento

- Creare con la farina un piccolo vulcano e versarci dentro l'olio, il succo di limone, il sale e l'acqua. Quindi amalgamare l'impasto fino a farlo diventare elastico e sodo. Per ammorbidirlo, si può aggiungere un cucchiaino d'acqua tiepida e continuare a impastare.
- Alla fine, coprire la pasta con un canovaccio, ben stretto, e lasciarla su un piatto a lievitare per 30 minuti.
- Scoprire l'impasto e tagliarlo in 4 parti uguali; ogni parte va poi suddivisa in quattro palle di pasta grandi quanto un mandarino, da stendere con il mattarello per ottenere dischi sottili di circa 4 mm.
- Aggiungere la ricotta e poi il pecorino fresco, fino a 1 cm dal bordo. Piegare i 4 bordi del disco per ottenere un rettangolo ripieno.
- Cuocere in forno a 230 °C per 20 minuti. A fine cottura spalmare il miele su ogni focaccia.

