

LA SCHIACCIATA FOCACCIA GOURMET

LAVORATA A MANO

la SFOGLIA
MARCHIGIANA



ALTA DIGERIBILITÀ - SENZA CONSERVANTI - SENZA GRASSI ANIMALI

COME PREPARARE LA FOCACCIA GOURMET

Tagliare la focaccia a metà del suo spessore prima della cottura. Prima di infornare, spennellare la parte superiore della focaccia con olio extravergine di oliva. Cuocere per circa 5 minuti in forno possibilmente ventilato, preferibilmente su griglia a 240°C, oppure su forno statico a 260°C.

La cottura su griglia garantisce un'omogenea circolazione dell'aria, necessaria per l'ottenimento di un risultato finale croccante e fragrante. La cottura è terminata quando il bordo e la parte inferiore risultano essere ben croccanti al tatto. Farcire a piacere una volta ultimata la cottura.



Aprire la confezione



Tagliare la focaccia a metà del suo spessore prima della cottura



Prima di infornare spennellare la parte superiore con olio. Cuocere preferibilmente su griglia



Preriscaldare il forno a 240°C



In forno ventilato a 240°C per circa 5 minuti



La cottura è terminata quando il bordo e la parte inferiore è ben croccante al tatto



Farcire la focaccia a vostro piacere



Buon appetito!



la SFOGLIA
MARCHIGIANA

by CIBODIVINO®

www.cibodivino.it