

Focaccia de patata y romero de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- Para la masa:
- 1 kg de Harina de fuerza
- 7 g de Levadura deshidratada
- Cs de Sal
- Cs de Pimienta negra recién molida
- Cs de Aceite de oliva virgen extra
- Para el decorado:
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 puñado de Patatitas pequeñas
- 3 Patatas violetas
- 4 ramas con las hojas picadas de Romero fresco
- 1 cabeza de Ajo

Preparación:

Paso 1

Mezclar la harina, la levadura y 1 cucharada de sal en un bol grande. Hacer un pozo en el centro. Poco a poco verter 650 ml de agua tibia en el pozo sin dejar de remover, incorporar la harina de los laterales poco a poco hasta formar una masa rugosa. Pasar la masa a una superficie enharinada y amasar durante unos 10 minutos, o hasta que esté suave y elástica. Colocar la masa en un bol ligeramente engrasado, cubrir con un paño de cocina húmedo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora o hasta que doble su tamaño. Mientras tanto, engrasar ligeramente una bandeja para hornear grande. Una vez que la masa haya subido, golpearla con el puño y colocar en la bandeja de hornear engrasada. Extenderla con las manos hasta cubrir la bandeja y rociar con aceite de oliva. Usar los dedos para empujar hacia abajo en la masa haciendo un montón de pequeños huecos. Precalentar el horno a 200 ° C. Añadir las patatitas a una olla mediana de agua hirviendo con sal, reducir el fuego a medio y cocinar a fuego lento durante 10 - 15 minutos, o hasta que estén cocidas. Escurrir y dejar enfriar en un colador. Mientras tanto, cortar finamente las patatas moradas con una mandolina y añadirlas a un recipiente con las hojas de romero. Por otro lado, aplastar los dientes de ajo, a continuación, añadir a las patatas con un chorrito de aceite de oliva y remover. Distribuir esta mezcla de manera uniforme sobre la masa, colocar las patatitas, rociar con un poco más aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Cubrir con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar cálido durante una hora o hasta que doble su tamaño. Una vez subido, utilizar los dedos para empujar hacia abajo en la masa de nuevo para rehacer los huecos. Hornear durante 25 - 30 minutos, o hasta que esté dorada. Dejar enfriar ligeramente, rociar con un poco de aceite de oliva virgen extra y servir.