Focaccia

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 385 g. de Harina de trigo
- 8 g. de Levadura instantánea de panadero
- 6 g. de Sal
- 2 cucharadas de Miel
- 240 ml. de Agua
- 6 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 ramita de Romero fresco
- 3 Ajo

Preparación:

Paso 1

Como diría algún cocinero de gran nivel, vamos a perfumar el aceite: mezclamos en un bol 3 cucharadas de aceite con los dientes de ajo sin pelar y ligeramente espachurrados y el romero despeluchado. Para hacer la masa mezclamos primero los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporamos el aceite, la miel y el agua. Amasamos hasta que la masa sea elástica y homogénea. Hacemos una bola y la dejamos reposar tapada con un trapo húmedo durante una hora. Amasamos para quitar el aire y hacemos un rectángulo con las manos. El tamaño va a depender del grosor que le queramos dar. Esta media aproximadamente 20x25 cm. y la fue horneada dentro de una bandeja de esas dimensiones forrada con papel de horno. Al formar el rectángulo de masa, quedarán marcados los hoyuelos característicos de la focaccia. Repartimos por encima la mezcla de aceite y romero sin los ajos y espolvoreamos un poco de sal. Horneamos a 200 grados durante 20 minutos, hasta que quede ligeramente dorada. Dejamos enfriar encima de una rejilla.