

# Focaccia (ITALIA)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La focaccia puede hacerse con más cosas, como tomates cherries, orégano, etc...

## Descripción:

Se trata de un plato tradicional de la cocina italiana muy relacionado con la popular pizza. La receta básica de este preparado se cree que procede de los antiguos etruscos o los antiguos griegos, no obstante es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria, denominada fugàssa en ligur.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de fuerza
- 375 ml. de agua tibia
- 60 gr. de harina de sémola
- 1 cucharadita de sal
- 2 sobres de levadura seca de panadería
- 25 gr. de aceite de oliva
- Romero
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Sal gruesa
- 12 aceitunas negras sin hueso

## Preparación:

### Paso 1

Disolver la levadura en el agua.

### Paso 2

Añadir las dos harinas y la sal. Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.

### Paso 3

Poner en un bol engrasado, cubrir con un paño y dejar reposar 1 hora.

#### **Paso 4**

*Pasar la masa a la encimera enharinada y amasar un poco.*

#### **Paso 5**

*Estirar con el rodillo dejando un grosor de 1 cm.*

#### **Paso 6**

*Pasar a la bandeja del horno con papel de hornear, tapar con un trapo y dejar reposar 20 minutos.*

#### **Paso 7**

*Hacer pequeños hoyos en la masa usando el dedo.*

#### **Paso 8**

*Espolvorear sal gruesa, poner la cebolla cortada en tiras finas, las aceitunas cortadas en rodajas, el ajo picado y el romero.*

#### **Paso 9**

*Echar un chorrito de aceite de oliva por toda la masa y hornear a 220 °C durante 25-30 minutos.*