

Focaccia (ITALIA)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



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 fugassa 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.