

ENTRADAS

FOCACCIA CON ROMERO



Ingredientes:

- 600g harina
- 7g levadura seca
- 2 cucharadas de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Romero

Preparación:

En el bol de la amasadora (si no tienes amasadora lo puedes hacer a mano) poner 600 g de harina y agregar dentro 7 g de levadura seca (1 cucharada) o 21 gr de levadura fresca, 2 cucharadas de azúcar más 50 ml de agua a temperatura ambiente. Tapar el Bowl y dejar que la levadura se active por 15 minutos.

Cuando la levadura haya subido, agregar una cucharada de sal, 8 cucharadas de aceite de oliva más 300 ml de agua y amasar por 10 minutos. Estirar la masa y ponerla en un tupper cerrado en el refrigerador. Ojo que sube para que le den espacio en su contenedor. Dejar leudar dentro del refrigerador por tres a cuatro horas.

Sacar del refrigerador y volver a amasar nuevamente por 1 minuto para desgasificar, volver a poner la masa en el tupper y dejar reposar 8 horas o toda la noche.

Sacar la masa y poner en la lata del horno previamente aceitada. Y con los dedos ir estirando la hasta que quede del tamaño que tú quieras. Rociar Con aceite oliva, sal de mar y Romero.



Calentar el horno a 250 por 20 minutos antes de cocinar la masa. Para poner la Focaccia abrir el horno y poner la bandeja tocando el suelo del horno cerrar y cocinar por siete minutos. Esto hará que se dore la parte inferior. Pasados los siete minutos poner la pizza en el centro del horno y cocinar por otros siete minutos más o hasta que se dore.

Cuando la sacan del horno hay que retirarla de la bandeja para que no se humedezca y rociar con más aceite de oliva.

