

PLATO DE FONDO

FOCACCIA CON CEBOLLA CARMELIZADA EN FÁCIL



Ingredientes:

- Agua
- 1 cucharada de azúcar
- 10 g de levadura seca
- 500 g de harina sin polvo de hornear
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

- En un bowl poner cc de agua + 1 cucharada de azúcar + 10 g de levadura seca, mezclar y agregar 500 g de harina sin polvo de hornear.
- Tapar con un paño de cocina y deja reposar 15 minutos, pasado este tiempo, agregar por los bordes 1 cucharadita de sal y empezar desde el centro hacia afuera a mezclar todos los ingredientes.
- Cuando esté todo más o menos integrados, bajar todo a la mesada y empezar a amasar. Al principio, sentirás que está muy húmedo, no agregues más harina.
- Sigue amasando por 10 a 12 minutos más, y verás que la masa se une y queda mucho más elástica y maleable.
- Haz una bola y deja descansar 15 minutos tapada con un paño.



- Cubre con aceite de oliva la base de una fuente que puede ir al horno y extiende la masa por toda la superficie, estirándola si es necesario, pasa tu mano con aceite de oliva por toda la superficie para que no se seque mientras la dejas descansar tapada con un paño de cocina, en un lugar tibio, 1 o 1 1/2 hrs, hasta que doble su volumen.
- Entierra, tus dedos pasados con Aceite De Oliva por toda la masa, espolvorea sal de mar, Romero o eneldo fresco y cebolla caramelizada.
- Deja descansar unos 15 minutos antes de llevar al horno precalentado a 180° por 30 o 35 minutos dependiendo del tamaño de la fuente.
- Está lista cuando está dorada y crujiente por arriba y en la base. Corta en cuadrados y disfruta para un aperitivo o para acompañar cualquier comida

