

Flatbread

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Flat Bread

Agua tibia: 500 cc

Ajo: c/n

Corazones de alcaucil: c/n

Jamón crudo: c/n

Miel: c/n

Rúcula: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Ají molido: c/n

Azúcar: 1 cda

Harina 0000: 1 Kilo

Levadura seca: 10 grs

Queso rallado: c/n

Sal entrefina: c/n

Tomates asados: c/n

Preparación de la Receta

Flat Bread

- En un bol mezclar agua tibia, *levadura* seca, azúcar y revolver hasta disolver la *levadura*.
- Añadir 850 g de *harina*, sal y trabajar en la amasadora hasta obtener una masa lisa y unida.
- Continuar amasando por 5 minutos y continuar amasando a mano en la mesada hasta formar un bollo.
- Dejar levar en un bol espolvoreado con abundante *harina* y tapado por 45 minutos.
- Retirar la masa levada del bol y cortarla en 4.
- Trabajar cada cuarto con las manos y abundante *harina* aplastando con palote y dándole forma ovalada y larga.
- Colocar en placa agregando aceite de oliva por debajo y por encima de la masa.
- Añadir sal entrefina, *ajo* picado y queso rallado sobre el pan.
- Cocinar en horno a 180 °C por 12 minutos.
- Sobre el pan *cocido* y dorado agregar *jamón* crudo en *fetas*, tomates asados, *rúcula*, corazones de *alcauciles* en conserva, *ají* molido, miel y terminar con queso rallado.

