

Focaccia



Ingredientes

Agua tibia: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Aceite De Oliva: 40 cc

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Azucar: 2 cdas.

Levadura fresca: 40 g

Harina: 1 k

Para el dip de Maru

Berenjena: 1 Unidad

Aceitunas negras: 50 g

Perejil picado: Cantidad necesaria

Para el dip de Toribio

Ciboulette picada: 1 cda

Queso Crema: 250 g

Preparación de la Receta

Para el dip de Toribio

- Mezclar el queso *crema* con la *ciboulette* picada
- Sazonar a gusto.

Para el dip de Maru

- Asar una *berenjena*, cuando enfríe cortar al medio, retirar la pulpa y procesarla con 50 gr de aceitunas negras
- Decorar con *perejil* picado.

Procedimiento

- Llevar a un bol 40 gr de *levadura* fresca con 2 cdas de azúcar y un chorro de agua tibia
- Dejar reposar unos minutos.
- Formar una corona con 1 kg de *harina* en la mesada, espolvorear con 1 pizca de sal por fuera de la corona.
- En el medio verter la *levadura* fermentada y 40 cc de aceite de oliva
- Trabajar con las manos integrando la *harina* con los líquidos, agregando agua tibia según la masa vaya necesitando, hasta obtener un bollo húmedo, liso y pegajoso.
- Durante el amasado se pueden incorporar hierbas, *olivas* negras picadas o cualquier ingrediente a gusto
- Dejar fermentar en un lugar tibio, cubierta con repasador por una hora o hasta que duplique su tamaño.
- Desgasificar en mesada y disponer en una placa para horno estirándola bien y untada con aceite.
- La placa también untada con aceite
- Se puede espolvorear con más hierbas o sal gruesa a gusto
- Hornear a 220 grados durante 40-50 minutos
- Una vez fuera del horno reservar hasta que enfríe.

Para el armado

- Cortar la **focaccia** en trozos de tamaño deseado

Algunas sugerencias para el relleno

- Dip de *berenjena*, tomates secos hidratados y bocconcinos a la mitad ; dip de *berenjena* con *jamón* crudo ; *salmón* con queso brie ; dip de queso con *jamón cocido*, tomates secos hidratados y *rúcula*, etc.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/focaccia-2>