elGourmet

Focaccia

Ingredientes

Harina 000: 500 Gramos
Levadura Seca Instantánea: 2 Gramos
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Mortadela con pistachos: Cantidad necesaria
Burrata: 1 Unidad
Sal fina: 10 Gramos
Agua: 350 Centímetros cúbicos
Romero: Cantidad necesaria
Sal entrefina: Cantidad necesaria
Pesto: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Mezclar en un bowl *harina* 000, sal, *levadura* seca, agua y mezclar primero con cuchara de madera y continuar con Cornet y las manos hasta unir todo y formar un bollo.
- Tapar con film y dejar reposar por 30 minutos.
- Llevar con las manos húmedas dentro del bowl un borde la masa de abajo hacia el centro girar el bowl 90 grados y hacer lo mismo con otro borde
- Volver a girar el bowl y hacer el pliegue.
- Volver a rotar el bowl 90 grados y hacer el pliegue correspondiente.
- Tapar con film y dejar reposar en frío por 30 minutos
- Repetir la operación de los pliegues en total 5 veces con 30 minutos de reposo entre cada uno y por último dejar reposar en frío por 8 horas.
- Llevar a una placa rectangular con aceite de oliva en la base sin sacarle el aire, dejar reposar 30 minutos.
- Agregar aceite de oliva por encima, incrustar los dedos profundos y añadir por encima sal entrefina, *romero* y *tomillo*.
- Cocinar en horno a 250ª C por 25 minutos aprox.
- Dejar enfriar, cortar transversalmente y armar los sándwiches con pesto, mortadela y *burrata*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-4