Focaccia Clásica

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 Ml
Agua: 300 Ml
Harina: 3 ta
Levadura seca: 1 cda
Miel: 1 cda
Sal: 1 cda

Para Hornear

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl colocar *levadura*, miel y agua, mezclar hasta que comience a hacer burbujas.
- Agregar aceite de oliva, mezclar y comenzar a agregar la *harina* y comenzar a integrar, agregar sal y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Dejar reposar en un bowl hasta que doble su tamaño
- Estirar la masa, y colocar en un refractario o charola previamente engrasado, hacer unos agujeros ayudándote de tus dedos, espolvorear sal y bañar con la mezcla de aceite con agua, hornear a 180ºC durante 25 minutos.

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