Focaccia con Peras y Queso Azul



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 c.c.
Agua: 400 c.c.
Harina: 1 Kilo
Nueces: 100 Gramos
Queso Azul: 150 Gramos
Sal: 20 Gramos
Sal y Pimienta: 15 Gramos
Aceite de oliva extra: c/n
Peras: 4 Unidades
Levadura: 20 Gramos
Puré de papas: 200 Gramos
Romero: c/n
Sal gruesa: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer una corona de *harina* con sal y en el medio agregar el puré de papas, la *levadura*, el agua, las hierbas y el aceite
- Llevar la *harina* hacia el centro e ir integrando todo con las manos.
- Una vez formado el bollo agregar la sal y amasar enérgicamente
- Llevar a un bowl, cubrir y dejar levar hasta duplicar el volumen
- Desgasificar con las manos y estirar .
- Cubrir una asadera rectangular del tamaño que pueda contener la masa con abundante aceite de oliva en la base.
- Disponer la masa en la asadera y presionar con los dedos toda la superficie.
- Incorporar trozos de queso azul, ramas de *romero* y finos gajos de pera repartiéndolos por la superficie.
- Dejar levar hasta duplicar y cocinar en horno a 220° C por 30 minutos.
- Rociar con abundante aceite de oliva y espolvorear con granos de sal gruesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-con-peras-y-queso-azul