

Focaccia de higos, queso gorgonzola y hojas de mostaza



Ingredientes

Para la focaccia (masa para 2 focaccias)

Higos: 7 Unidades

Agua: 700 cc

Sal: 25 g

Sal de mar: A gusto

Queso Azul: 250 grs.

Aceite De Oliva: 100 g

Hojas baby: Cantidad necesaria

Harina 000: 1 k

Levadura: 30 grs.

Romero: 3 Ramas

Preparación de la Receta

- Coloque la *harina* en un bowl junto con la sal, haga un hueco en el centro, añada el agua, el aceite y disuelva la *levadura*.
- Integre todos los elementos, hasta obtener una masa bien tierna
- Cubra con aceite de oliva y deje reposar en el bowl como mínimo 3 hs
- Es ideal prepararla la noche anterior
- (Esta masa se puede preparar en la maquina con el gancho amasador)
- Estire y desgasifique la masa en una bandeja previamente forrada con papel *manteca* y aceitada
- Disponga por encima los higos cortados en mitades, rocíe nuevamente con aceite de oliva, distribuya las hojas de *romero* por encima y espolvoree con sal de mar.
- Deje levar nuevamente y hornee a 200 °C hasta que la **focaccia** este bien dorada.
- Termine la *focaccia* esparciendo por encima el queso gorgonzola y las hojas babys.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-higos-queso-gorgonzola-y-hojas-de-mostaza>