Focaccia de Leche Rellena de Jordan Pulled Lamb



Ingredientes

Harina: 850 Gramos
Levadura fresca: 10 Gramos
Menta fresca: c/n A gusto
Sal: 25 Gramos
LECHE ENTERA: 500 Gramos
Limon: 1 unidad
Paleta de Cordero: 2 Unidades
Yogur griego natural: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl ponemos la leche, deshacemos la sal en ella y luego la *levadura*
- Añadimos la *harina* y amasamos hasta que tengamos una masa compacta pero blanda
- La dejamos tapada y que descanse unos 15 minutos antes de seguir amasando unos 10 minutos más
- Después, tapamos con film hasta que doble su tamaño
- Salamos las paletas, las ponemos en una fuente apta para horno con un poco de agua en la base y tapamos con papel de aluminio
- Horneamos a 200º durante 2 horas
- Después destapamos la fuente y seguimos horneando a 200° hasta que dore muy bien
- Por otro lado, distribuimos la masa en una placa de horno untada con aceite y dejamos que leve un rato antes de hornearla
- Cuando la **focaccia** esté esponjosa, horneamos a 190º durante unos 25 o 30 minutos
- Sacamos la *focaccia* de la fuente y la cortamos por la mitad
- Desmenuzamos la carne, la mezclamos con los jugos que se han formado en el fondo de la fuente y la ponemos dentro de la *focaccia*.
- Por último mezclamos el *yogur* con la *menta* picada, el *jugo* de *limón* y un poco de ralladura también
- Añadimos una pizca de sal y napamos la carne
- Tapamos con la otra mitad y a disfrutar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-leche-rellena-de-jordan-pulled-lamb