Focaccia de olivas negras

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Agua tibia: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina integral: 500 g
Levadura: 30 g
Azucar: 1 cda.
Harina 0000: 500 g
Hojas de Albahaca: 5 g
Sal: 30 g
Alcaparras: 4 cdas.
Aceitunas negras: 400 g
Tomillo: 5 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos medio kilo de *harina* 4 ceros con medio kilo de *harina* integral super fina
- Luego, hacemos un hueco en el centro y añadimos 30 gramos de sal, 1 cucharada de azúcar blanca, 30 gramos de *levadura*, un chorro de aceite de oliva y un chorrito de agua tibia
- Reservamos.
- Por otro lado, trituramos en un mixer **olivas** negras, *alcaparras*, *tomillo* fresco y aceite de oliva
- Reservamos.
- Luego, disponemos en el círculo de *harina* unas hojas de *albahaca*
- Cuando la mezcla de *levadura* esté activada, amasamos todos los ingredientes con el puré de *olivas*
- Añadimos agua en cantidad necesaria, de a poco
- Terminamos el amasado en la mesa hasta obtener un bollo liso y dejamos reposar.
- Pasado el tiempo, disponemos en la placa para horno, decoramos con hierbas y *olivas*, unas gotas de agua y aceite.
- Horneamos a 180 grados por 45 minutos
- Dejamos entibiar y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-olivas-negras