Focaccia de Olivas con Tabla de Quesos



Ingredientes

Focaccia

Leche: 100 cc
Azucar: 30 grs
Extracto De Malta: 50 grs
Harina: 1 Kilo
Miel: 50 grs
Sal: 25 grs
Aceite De Oliva: 100 cc
Aceitunas verdes y negras: 200 grs
Agua: 400 cc
Ajo: 2 Dientes
Levadura fresca: 40 grs
Romero: c/n
Sal gorda: c/n

Tabla de quesos

Nueces y almendras: c/n
Queso Brie: c/n
Queso Gruyere: c/n
Queso Crema: c/n
Queso Azul: c/n
Queso Parmesano: c/n

Preparación de la Receta

- Diluir la *levadura* en la leche con una pizca de azúcar y otra de *harina*.
- Dejar que se convierta en una espuma.
- Mientras, en un bol grande, mezclar la *harina* con la sal y el resto del azúcar.
- Diluir en el agua el extracto de *malta* y la miel.
- Mezclar la mezcla de secos con la espuma de *levadura* y la mezcla de agua.
- Hacer una masa lisa amasando bien, durante unos minutos y dejar reposar en el molde que usaremos, engrasado, durante 30 minutos (tapado).
- Pasado este tiempo, estirar la masa en el molde y haciendo huecos, meter dentro la mezcla de aceitunas con el *ajo* y hojas de *romero*.

- Dejar descansar la masa 20 minutos más y precalentar el horno a 180 ºC.
- Mojar con un pincel con agua, espolvorear con sal gorda y hornear durante unos 25 minutos.
- Servir con la tablita de quesos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-olivas-y-romero-con-tabla-de-quesos