Focaccia de Papa y Romero



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Agua: 500 cc
Harina 000: 1 Kilo
Papa rallada: 150 grs
Romero: c/n
Aceite De Oliva: 500 cc
Extracto De Malta: 1 cda
Miel: 50 grs
Poolish: 500 grs
Sal: 24 grs

Preparación de la Receta

- Hacer una corona con la *harina* con sal y agregar poolish o una masa fermentada, agua, aceite de oliva, **papa** rallada, miel y extracto de *malta*.
- Amasar hasta obtener una masa lisa.
- Dejar reposar por 20 minutos.
- Desgasificar, amasar por 1 minuto y dejar reposar en el bol por 10 minutos.
- Repetir estos amasados breves con intervalos de descanso de 10 minutos dos veces más (tres amasados con 2 descansos en el medio de 10 minutos).
- Reposar 3 horas haciendo un pliegue de los 4 bordes cada 1 hora.
- Volcar la masa en placa con aceite de oliva y tapar.
- Dejar reposar por 3 horas, dar forma en el molde y agregar por encima **romero** y sal gruesa por encima.
- Hornear a 200 °C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-papa-y-romero