Focaccia Italiana

Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 cm3
Azucar: 5 grs
Levadura en polvo: 9 Gramos
Agua: 325 cm3
Harina de trigo: 500 Gramos
Sal: 10 Gramos

Armado

Aceitunas negras: c/n
Romero fresco: c/n
Tomate Cherry: c/n
Ajo: c/n
Sal en grano: c/n

Preparación de la Receta

- En la mesa de trabajo hacer una fuente con la *harina* y sal en las orillas.
- Agregar *levadura* y azúcar en el centro e hidratarla con un poco de agua.
- Ir formando una masa agregando agua cada vez que sea necesario.
- Una vez que no existan restos de *harina*, agregar el aceite de oliva y continuar amasando hasta que la masa lo absorba por completo.
- Agregar un poco más de agua de ser necesario, debe de lograrse una masa bastante húmeda y homogénea.
- Dejar fermentar en un tazón con aceite de oliva y tapar con plástico.
- Esperar hasta que la masa crezca el doble de tamaño y dividir en 2 porciones.
- Estirar cada pedazo de masa y colocar en charola engrasada y engrasar por encima con aceite de oliva.
- Permitir una segunda *fermentación*.
- Ponchar con las puntas de los dedos y colocar encima los tomates, aceitunas negras, *ajo* con piel, *romero* y más aceite de oliva para finalmente rociar sal de grano.
- Dejar reposar 20 minutos en la charola antes de hornear.
- Hornear a 220° C por 12 minutos hasta que la costra dore.
- Una vez horneada retirar de la charola para que la base no quede húmeda.

Consulta la receta original en