

Focaccia por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Vino Blanco: 80 cc
Harina 0000: 1/2 Kilo
Orégano: c/n
Salvia: c/n

Harina 000: 1/2 Kilo
Levadura: 15 grs
Sal: 10 grs
Tomillo: c/n

Relleno

Albahaca: c/n
Mortadela: 200 grs
Tomates secos: 200 grs

Cebolla morada salteada: 400 grs
Queso Sardo: 200 grs

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en centro *levadura, orégano, tomillo, romero*, vino, aceite de oliva e incorporar de a poco el agua.
- Amasar hasta formar un bollo liso.
- Dejar descansar la masa hasta duplicar su volumen a temperatura ambiente.
- Dividir la masa en 2 mitades y estirar sobre una superficie enharinada.
- Dar forma rectangular y coloca en placa aceitada.
- Agregar *cebolla* salteada y esparcir bien.
- Añadir tomates secos, mortadela y por último espolvorear con el queso rallado.
- Tapar con la masa estirada reservada.
- Dejar descansar hasta duplicar su volumen y cocinar a 200 °C.