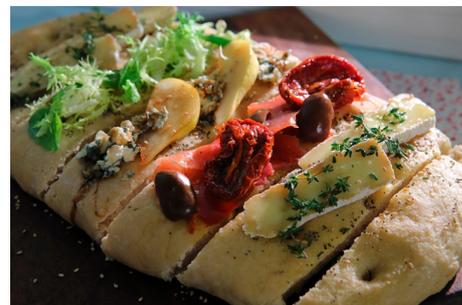


Focaccia por Virginia Sar

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite: 6 cdas

Agua: 250 cc

Levadura: 25 grs

Romero: c/n

Semillas de Amapola: c/n

Azucar: 1 cda

Harina: 500 grs

Pimienta: c/n

Sal gruesa: c/n

Semillas de sésamo: c/n

Topping

Jamón serrano: c/n

Queso Brie: c/n

Reducción de aceto: c/n

Pera: c/n

Queso Azul: c/n

Verdes y brotes: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol 500 gramos de *harina* 000, una esponja (hecha con 25 gramos de *levadura*, 1 cucharada de azúcar , 125 CC de agua tibia y 1 cucharada de *harina*) , un chorro de aceite de oliva y trabajar con cornet agregando 125 CC de agua tibia.
- Añadir una pizca de sal, volcar la masa en la mesada y trabajar con las manos hasta formar un bollo liso.
- Colocar en un bol, tapar y dejar levar hasta duplicar su volumen.
- Desgasificar, estirar y darle forma rectangular.
- Llevarla a una placa con algo de *harina* en la base, marcar los dedos, rociar con aceite de oliva abundante, sal gruesa, semillas de *amapola*, semillas de *sésamo* y *romero* picado.
- Cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos.

Armado

Cortar en tiras gruesas y sobre cada trozo agregar distintas combinaciones

- Queso brie con brotes / *Jamón* crudo, tomates secos y *olivas* negras / Queso azul, peras y reducción de aceto balsámico / Hojas verdes, *rúcula* y aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/focaccia-por-virginia-sar>