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, rocíar 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 azúl, 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