Focaccia rellena y sándwich vegetariano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Extracto De Malta: 10 g
Romero fresco: A gusto
Aceitunas verdes descarozadas: 150 g
Harina 000: 400 g
Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 50 cc

Poolish

Agua: 250 cc
Harina 0000: 250 grs.
Levadura: 10 grs.

Relleno

Perejil picado: 2 cdas.
Tomates secos: 400 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Hojas de Albahaca: 1/2 Taza
Sal y pimienta blanca: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta en grano verde, blanca, rosa y negra: Cantidad necesaria
Zapallitos verdes: 4 Unidades
Hojas de Perejil: 1/2 Tazas
Mozzarella fresca: 300 g
Nueces: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Poolish

- Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle, luego cubra con papel film y deje reposar en un lugar calido durante 6 a 7 horas aproximadamente.

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, el poolish y extracto de *malta*, mezcle bien y agregue de a poco el aceite de oliva, mezcle nuevamente y luego amase durante 30 minutos, una vez que la masa este lisa incorpore las aceitunas verdes previamente cortadas en rodajas y el *romero* picado
- Deje reposar en un lugar calido durante 2 horas.

Relleno

- Corte los zapallitos en rodajas de 4mm de espesor.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Coloque los zapallitos en una placa junto con el *ajo* picado y la *cebolla*, sazone con pimienta y espolvoree con *perejil* picado y aceite de oliva, cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Corte la *mozzarella* en rodajas.
- Pique groseramente los tomates secos.
- Realice un pesto, coloque en una procesadora las nueces junto con las hojas de *perejil*, de *albahaca*, aceite de oliva, sal y pimienta, procese y reserve.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa corte la mitad de esta en porciones.
- Tome la parte de masa entera y estírela con un palo de amasar dándole forma rectangular.
- Luego tome las porciones de masa y aplástelas mientras las estira con la palma de las manos.
- Coloque sobre la mitad del rectángulo las rodajas de *mozzarella*, los tomates secos y el pesto, sazone con sal y pimienta, cubra luego con la otra mitad cerrando los bordes
- Luego espolvoree con sal, decore con ramitas de *romero* y hunda los dedos pero sin romperla.
- Cocine la **focaccia** rellena y las porciones de **focaccia** en horno precalentado a 210ºC, cocine la **focaccia** rellene durante 25 minutos y las focaccias pequeñas 10 a 15 minutos.
- Corte las focaccias pequeñas el medio y rellénelas con los zapallitos.
- Corte la *focaccia* rellena en *fetas*.

Presentación

- Sirva las focaccias en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-rellena-y-sandwich-vegetariano