Focaccia rellena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Eneldo: 2 cdas.
Sal: 20 g
Azucar: Una pizca
Harina 0000: 1 k
Levadura: 15 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Tomates secos: 30 grs.
Jamòn crudo: 10 Fetas
Queso Roquefort: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mascarpone: 100 grs.
Rúcula: 1 Paquete

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique groseramente el *eneldo*.
- En un bowl disponga la *harina* y forme un hueco en el centro.
- Vierta en el centro de la *harina*, la *levadura*, el azúcar, el aceite, la sal, el *eneldo* y un poco de agua tibia.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera agregando agua tibia no bien la masa lo requiera.
- Termine de amasar en la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Acomode la masa en una placa aceitada.
- Forme huecos sobre la masa con las yemas de los dedos y rocíe con aceite de oliva.
- Deje reposar en lugar tibio hasta que duplique su volumen
- Cocine en horno precalentado a 200º C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

Armado

- Abra el pan en dos capas.
- Desmenuce el queso roquefort.
- Rehidrate los tomates secos en aceite de oliva.
- Rocíe una de las capas de pan con aceite de oliva.
- En la base forme un colchón con la *rúcula*.
- Continúe con el queso roquefort desmenuzado, los tomates secos y el *jamón* crudo.
- Unte la otra capa de pan con el queso mascarpone.
- Cierre la **focaccia** con esta tapa y gratine en el horno caliente durante 10 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente cortado en porciones.

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