Focaccia ripiena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: A gusto
Agua: 300 cc
Aceite Neutro: 1 cda.
Harina: 500 grs.
Levadura: 25 grs.
Azucar: Una pizca

Relleno

Romero: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Sal gruesa: Para cubrir Cantidad necesaria
Perejil: 1 cda.
Berenjenas: 1 Unidad
Ricotta: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Mozzarella: 100 g

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con el agua tibia y el azúcar.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, la *levadura* disuelta, el aceite.
- Mezcle con una cuchara hasta formar un bollo de masa lisa.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos.
- Cubra con un lienzo y deje levar en lugar tibio hasta que la masa doble su volumen.
- Forme dos bollos de masa y estire hasta dejarla de un espesor de 1/2 cm.

Armado

- Pique finamente el *ajo*.
- Corte las berenjenas en láminas y deje *marinar* con sal gruesa.
- Lave bien, disponga sobre una platina, rocíe con aceite de oliva y *ajo* picado.
- Cocine en el grill.
- Corte la *mozzarella* en láminas.
- Pique finamente el *perejil*.
- Sobre una de las masas rellene con la ricotta, la *mozzarella* y berenjenas.
- Espolvoree con el *perejil*, la pimienta y cubra con la otra masa.
- Presione los bordes, pincele la superficie con aceite de oliva y distribuya el *romero*.
- Cocine en horno medio (180ºC) durante 15 minutos o hasta que se vea dorada.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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