Focaccia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Mache: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre de jerez: 1 cda.

Masa

Agua tibia: 400 cc
Sal: 30 g
Levadura de cerveza: 30 grs.
Azucar: 1 cda.
Miel: 4 cdas.
Harina 000: 1 k
Aceite De Oliva: 110 cc

Pan relleno

Masa de foccacia:
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.
Queso de Cabra: 100 g
Higos secos: 4 Unidades

Tepenade

Alcaparras: 30 g
Aceitunas negras descarozadas: 200 g
Nueces: 50 g
Perejil: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 Taza
Higos secos: 3 Unidades

Varios

Queso Brie: 300 grs.
Sal gruesa: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *levadura* con el azúcar, 50 gramos de *harina*, la miel y 2 cucharadas agua tibia.
- Deje reposar hasta que se forme una espuma en la superficie.
- En un bowl mezcle la *harina* y la sal.
- En el centro incorpore el fermento de *levadura*, el agua tibia y el aceite de oliva.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada más agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje reposar durante 20 minutos en el molde de cocción previamente aceitado
- Desgasifique la masa dentro del molde y deje levar 20 minutos más.
- Presione la masa con las yemas de los dedos y pincele la superficie con aceite de oliva, espolvoree con hojas de *romero* y sal gruesa.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Pan relleno

- Tome 1/3 de la masa de la **focaccia** y estire hasta obtener un rectángulo de 1 cm de espesor.
- Corte los higos en bastones.
- Desgrane el queso de cabra.
- Pincele la superficie con la *mostaza* y distribuya los higos secos y el queso.
- Enrolle y selle los bordes, pincele la superficie con aceite de oliva y deje levar nuevamente.
- Espolvoree con azúcar y cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos aproximadamente.

Tapenade

- Pique groseramente el *ajo*, las nueces, los higos, las aceitunas y procese con las *alcaparras* y el aceite de oliva hasta obtener una pasta.
- Agregue el *perejil* y termine de procesar.

Ensalada

- En un bowl mezcle el *vinagre*, sal y pimienta.
- Agregue el aceite y mezcle hasta emulsionar.
- Aderece el mâche.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un trozo de foaccia tostada y una porción de tapenade.
- Sirva el pan relleno cortado en rodajas en una fuente y de lado sirva la ensalada de mâche.

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