

Foccacia de aceitunas negras

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Aceitunas Negras Deshuesadas: Cantidad necesaria

Cebolla roja: 1 Unidad

Levadura fresca: 25 g

Atún en aceite: 1 Lata

Tomate Maduro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Bola de mo: 1 Unidad

Harina: 500 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Piparras en conserva: 4 Unidad

Agua: 400 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bowl, mezclamos la *harina* con una cucharadita de sal, el agua y la *levadura*. Removemos bien.
- Luego, añadimos la *cebolla* picada en juliana y las aceitunas cortaditas. Dejamos reposar hasta que doble su volumen.
- Cuando ya haya levado, volcamos la masa sobre una bandeja de horno untada con aceite. Dejamos reposar media hora más.
- Precalentamos el horno a una temperatura de 250°C.
- Cuando la masa haya reposado de nuevo, la horneamos a 250°C durante 5-10 minutos. Pasado ese tiempo, bajamos la temperatura de 200°C y volvemos a hornear, esta vez durante 15 minutos.
- Una vez lista la *focaccia*, la abrimos por la mitad y la rellenamos con el *atún*, pedacitos de *tomate*, unas piparras y unos dados de *mozzarella* fresca.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/foccacia-de-aceitunas-negras>