Mufuletta Sándwich



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Focacccia

Aceite De Oliva: 80 c.c.
Agua: 220 c.c.
Harina 000: 400 Gramos
Levadura seca: 5 Gramos
Romero: c/n
Sal: 8 Gramos
Sal gruesa: c/n

Sándwich

Aceitunas verdes: 25 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Aceitunas negras: 25 Gramos
Focaccia: 1 unidad
Jamòn crudo: 100 Gramos
Jamón cocido: 100 Gramos
Manteca: 1 cda
Mostaza Dijon: 2 cdas
Mozarrella fior di latte: 1 unidad
Pepinillos agridulces: 50 Gramos
Queso Fontina: 100 Gramos
Queso parmesano rallado grueso: 100 Gramos
Ricota cremosa: 100 Gramos
Salame ahumado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar *harina* en un bowl, hacer un hueco en el centro e incorporar la *levadura*.
- Agregar unas cucharadas de agua sobre la *levadura* y mezclar con los dedos hasta disolver.
- Dejar actuar 15 minutos y agregar sal y el aceite de oliva en la corona de *harina*.
- Incorporar el agua restante de a poco.
- Cuando todo está bien mezclado y sin grumos, tapar la masa con papel film y dejarla descansar dos horas fuera de la heladera.

- Destapar y disponer la masa en una asadera untada con abundante aceite de oliva.
- Doblarla suavemente desde los extremos hacia el centro y dejar el doblez generado hacia abajo
- Tapar la masa nuevamente con el film para que la superficie no se seque y dejar levar 30 minutos
- Repetir este procedimiento de dobleces 2 veces más, dejando siempre descansar la masa tapada 30 minutos.
- Después del último descanso, con las yemas de los dedos estirar la masa floja hacia los bordes de la asadera.
- Rociar los huecos generados con aceite de oliva, agregar el *romero* picado groseramente y la sal gruesa.
- Cocinar en horno a 200 grados por 10 minutos.
- Bajar la temperatura a 180 grados y hornear 15 minutos más o hasta que la *focaccia* esté dorada.

Sándwich

- Abrir una porción de *focaccia* y untar una de las caras con *ricota* cremosa y rociar con aceite de oliva
- Untar la otra con *mostaza* y agregar pepinillos cortados finos y aceitunas picadas.

Del lado de la ricota agregar los quesos cortados en láminas finas

- La mozarella fior di latte, el fontina y el parmesano rallado grueso.
- Del lado de los pepinillos, acomodar el *jamón* crudo, la mortadela, el *salame* ahumado y el *jamón cocido* .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mufuletta-sandwich