Pan bagnat, Focaccia con mortadela y Pan de campo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de Focaccia

Agua tibia: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: A gusto
Levadura: 30 grs.
Sal gruesa: A gusto
Harina 000: 1 k
Romero: A gusto

Masa pan de campo

Agua tibia: 300 cc
Levadura fresca: 50 grs.
Sal: A gusto
Harina 0000: 1 k

Pan bagnat

Atún en aceite: 300 g
Lechuga mantecosa: 1 Planta
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 3 Unidades
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Anchoas: 1 Lata
Panes redondos de campo chicos: 12 Unidades
Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Huevo duro: 3 Unidad
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Aceitunas marinadas a la griega: 1 Frasco

Relleno de focacccia

Lechuga mantecosa: 1 Planta
Mortadela: 200 g
Tomates: 3 Unidades

Relleno pan de campo

Aceite De Oliva: A gusto

Queso Manchego: 200 g
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Jamòn crudo: 200 g

Preparación de la Receta

Pan bagnat

- Corte la tapa de los panes y retire la miga, luego frote el diente de *ajo* y humedézcalos con abundante aceite de oliva al igual que las tapa.
- Marine las anchoas en aceto balsámico.
- Desmenuce el *atún*.
- Corte los tomates en finas rodajas.
- Corte los huevos duros en rodajas.
- Abra las aceitunas al medio.
- Corte los morrones en fina juliana.

Masa de Focaccia

- Realice una esponja, coloque en un recipiente la *levadura* junto con 2 cucharadas de *harina* y media taza de agua, mezcle y deje reposar durante 3 horas aproximadamente.
- Coloque en un bowl agua tibia junto con la esponja y la *harina*, mezcle con las manos y agregue el aceite de oliva, mezcle nuevamente y luego coloque la masa sobre la mesada y amase durante 15 minutos aproximadamente, cubra con papel film y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Relleno de focacccia

- Corte los tomates en finas rodajas.
- Lave bien las hojas de *lechuga*.

Masa pan de campo

- Disuelva la *levadura* con 5 cucharadas de agua tibia.
- Coloque la *harina* en la mesada y forme una corona, vierta en el centro la *levadura* junto con el agua tibia, luego comience a integrar de a fuera hacia adentro, sazone con sal y una vez integrados los ingredientes amase durante 15 a 20 minutos aproximadamente
- Cubra con un paño y deje reposar en un lugar calido durante 2 horas aproximadamente.

Relleno pan de campo

- Corte el queso manchego en finas *fetas*.

Armado

- Rellene los panes con el *atún*, encima acomode unas rodajas de *tomate*, una hoja de *lechuga*, aceitunas, anchoas, *huevo* duro y morrones, sazone con sal y pimienta y tape con la tapa.
- Proceda del mismo modo con el resto de los panes obteniendo así los panes bagnat.
- Desgasifique la masa de la **focaccia** luego del reposo amasándola durante 5 minutos más, luego deje levar nuevamente durante 1 hora.
- Luego del segundo reposo divida la masa en dos.
- Tome una de las porciones de masa y estírela sobre una placa previamente aceitada, luego hunda suavemente los dedos sobre la masa y espolvoree con sal gruesa, hojas de *romero*, abundante aceite de oliva y unas gotas de agua
- Proceda de igual forma con el resto de masa.
- Cocine en horno a 220ºC hasta que este bien dorada, aproximadamente 35 minutos
- Retire, corte en porciones y luego abra las porciones al medio, rellene con *fetas* de mortadela, rodajas de *tomate* y hojas de *lechuga*.
- Desgasifique la masa de pan de campo luego del reposo amasándola durante 5 minutos más, luego deje levar nuevamente durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo del segundo reposo de forma de pan de campo a la masa, realice unos cortes superficiales y cocine en horno a 220ºC durante 50 minutos aproximadamente.
- Retire, corte en rebanadas y tuéstelas en el horno unos minutos, luego frote en caliente con el diente de *ajo* y el *tomate* y humedezca con aceite de oliva.
- Disponga sobre las rebanadas las *fetas* de *jamón* y queso manchego.

Presentación

- Presente en fuentes diferentes el pan bagnat, la *focaccia* y el pan de campo.
- Acompañe con una cerveza fría.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-bagnat-focaccia-con-mortadela-y-pan-de-campo