

Lista de ingredientes para la receta Pan bagnat, Focaccia con mortadela y Pan de campo

Masa de Focaccia

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

Masa pan de campo

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

Pan bagnat

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

Relleno de focaccia

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

Relleno pan de campo

- Aceite De Oliva A gusto
- Queso Manchego 200 g
- Ajo 2 Dientes

- Tomate 1 Unidad
- Jamón crudo 200 g