Panes italianos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciabattas y chuscos

Extracto De Malta: 10 g
Agua: 650 cc
Harina 000: 1 k
Levadura fresca: 30 grs.
Sal: 15 g
Aceite De Oliva: 80 cc

Masa de focaccia

Levadura fresca: 15 grs.
Harina 0000: 500 grs.
Sal fina: 10 grs.
Agua: 275 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Pizzas individuales

Corazones de alcauciles: Cantidad necesaria
Puré de tomates: Cantidad necesaria
Rúcula: Cantidad necesaria
Mozzarella rallada: A gusto
Orégano: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates cherry: A gusto
Pimienta Negra: A gusto

Relleno

Tomates secos: 150 grs.
Romero: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Queso Provolone: 100 g

Preparación de la Receta

Masa de focaccia

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal y forme una corona, agregue agua a temperatura ambiente y la *levadura*, mezcle con una espátula de plástico, incorpore luego aceite de oliva, una los ingredientes con la espátula y luego amase sobre la mesada hasta obtener una masa homogénea y lisa.
- Deje reposar durante 10 minutos.

Relleno

- Pincele con aceite de oliva un molde para pizza.
- Corte el queso provolone en dados.

Pizzas individuales

- En un bowl prepare la salsa, coloque el puré de *tomate*, *orégano*, aceite de oliva y sal.

Ciabattas y chuscos

- Coloque en el bowl de la batidora la *harina*, agua y la *levadura* fresca, mezcle con una espátula de plástico, luego coloque el accesorio gancho en la maquina y comience a amasar a baja a velocidad durante 5 minutos y luego a velocidad alta durante 3 minutos mas.
- Mientras amasa a velocidad baja agregue extracto de *malta* y aceite de oliva, continúe amasando hasta lograr una masa lisa y con fuerza.
- Incorpore sal al finalizar el amasado.

Armado

- Porcione la masa, corte dos porciones iguales para elaborar la *focaccia* y el resto de masa en porciones más pequeñas, toma cada una de las porciones y amáselas con la palma de las manos dándole forma de bollo
- Cubra los bollos y deje reposar durante 20 minutos.

- Para el armado de la focaccia

- Coloque sobre el molde con aceite un bollo para *focaccia* y estírelo con los dedos, cubra con film y deje reposar durante 5 minutos, luego siga estirando con los dedos hasta cubrir por completo el molde.
- Acomode sobre la masa y de forma prolija los tomates secos, deje el borde libre, luego incorpore dados de queso provolone y humedezca los bordes de la masa con agua.

- Espolvoree la mesada con *harina* y extienda con los dedos el bollo restante para *focaccia*, luego cúbralo y deje reposar durante 5 minutos
- Termine de estirar la masa y coloque la tapa sobre la *focaccia*, presione los bordes con los dedos para que ambas masas se unan.
- Decore la superficie con *romero*, espolvoree con sal gruesa y rocíe con aceite de oliva
- Deje reposar durante 10 minutos y luego cocine en horno precalentado a 200°C durante 35 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y rocíe nuevamente con aceite de oliva.

- Para el armado de las pizzas individuales

- Estire con la ayuda de un palo de amasar los bollos restantes sobre la mesada enharinada dejando aproximadamente ½ cm de espesor, es importante que los bollos tengan la misma medida para que las pizzas tengan el mismo diámetro.
- Pincele con puré de *tomate* las piezas y luego agregue abundante muzzarella rallada, decore algunas con corazones de alcaucil y otras con tomates cherry.
- Cocine en horno precalentado a 230°C sobre una placa enharinada hasta obtener el punto de cocción deseado
- La placa debe calentarse previamente durante 1 hora.

- Para el armado de la ciabatta y chuscos

- Tome un molde rectangular de bordes altos y coloque en la base abundante *harina*, luego acomode encima la masa, estírela con los dedos, cúbrala y déjela reposar durante 5 minutos
- Luego vuelva a estirar la masa hasta cubrir por completo el molde, espolvoréela con *harina*, cúbrala nuevamente y deje reposar durante 50 minutos.
- Una vez que la masa duplico su volumen espolvoréela con *harina* y desmóldela sobre la mesada.
- Con un cornet o cuchillo corte los bordes de la masa formando de esa manera los chuscos.
- Acomódelos sobre una placa previamente enharinada dejando espacio entre uno y otro, cocine en horno precalentado a 230°C hasta que queden dorados, casi chamuscados.

- Para las ciabattas

- Espolvoree una placa con *harina*, luego corte la masa en rectángulos y presione levemente con los dedos
- Acomode sobre la placa, cubra la masa y deje reposar durante 20 minutos
- Luego cocine en horno precalentado a 230°C durante 35 minutos.

Presentación

- Decore las pizzas de *tomate* cherry con hojas de *rúcula* y rocíe ambas pizzas con aceite de oliva.
- Corte la *focaccia* en porciones y preséntelas junto con las pizzas sobre una tabla.
- Presente los chuscos y ciabattas sobre una fuente.

Tips

- La *focaccia* se puede guardar a temperatura ambiente durante 24 horas, luego se puede conservar en el freezer durante un mes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panes-italianos