

Schiacciata con le cipolle (Focaccia con cebollas)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua tibia: 150 cc

Cebollas grandes: 2 Unidades

Pimienta: Una pizca

Harina 000: 300 g

Sal: 5 g

Levadura: 15 grs.

Aceite De Oliva: 70 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *levadura* con un poco de agua tibia y 50 gramos de *harina*.
- Cubra con un film y deje fermentar hasta el doble de su volumen.
- Forme una corona con la *harina* restante y en el centro coloque la esponja de *levadura*, el aceite y mezcle del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Coloque en un bowl, cubra con un lienzo y deje descansar hasta el doble de su volumen.
- Corte las *cebolla* en juliana, disponga en un colador, espolvoree con sal y deje reposar durante 10 minutos.
- Enjuague muy bien las cebollas, escurra, salpimiente y rocíe con un poco de aceite de oliva.
- Estire la masa dentro de un molde de 22 a 24 cm de diámetro previamente aceitada.
- Cubra con las cebollas escurridas y rocíe con aceite de oliva.
- Cubra con un lienzo y deje reposar hasta que duplique su volumen.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 20 minutos aproximadamente o hasta que se vea dorada y crocante.

Variante con salvia y romero

- Sustituya la *cebolla* por abundante salvia y *romero* picados con sal gruesa, queso pecorino rallado y aceite de oliva.

Variante con queso

- Amase la masa al final con queso pecorino rallado.

Variante con uvas

- Coloque uvas cortadas al medio y azúcar en el centro de dos capas de masa.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/schiacciata-con-le-cipolle-focaccia-con-cebollas>