

Tian de verduras y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Queso de cabra blando: 400 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 2 Unidades

Ciavata

Harina: 600 grs.

Tomates secos: 50 grs.

Levadura: 30 grs.

Aceite De Oliva: 140 cc

Agua: 400 cc

Sal: 10 g

Aceitunas negras: 200 g

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las verduras en rodajas finas.
- Hidrate las berenjenas con aceite de oliva.
- Condimente el queso de cabra con pimienta.
- En un molde *redondo* pequeño intercale las verduras formando un abanico.
- Rocíe con aceite de oliva y salpimiente
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 8 minutos aproximadamente.
- Cubra con una cucharada de queso y gratine en el horno.

Ciavata

- En un bowl mezcle 450 gramos de *harina* con la *levadura* desmenuzándola con las manos.
- Incorpore el agua poco a poco mezclando del centro hacia los bordes.
- Integre el aceite de oliva y termine de unir los ingredientes.
- Cubra con 250 gramos de *harina* y deje levar en un lugar tibio.
- Disponga las aceitunas en una placa y seque en el horno precalentado a 100° C durante 2 horas aproximadamente.
- Procese las aceitunas y lleve nuevamente al horno para terminar su secado.
- Hidrate los tomates con agua y reserve en aceite de oliva.
- En un bowl mezcle la masa leudada con la sal, el polvo de aceitunas y los tomates.
- Termine de unir los ingredientes hasta formar un bollo.
- Deje descansar nuevamente en lugar tibio hasta que duplique su volumen.
- Acomode la masa en una placa dándole forma alargada.
- Cocine en el horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el tian de verduras.
- Acompañe con rodajas de ciavata.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tian-de-verduras-y-queso-de-cabra>