



# FOCACCIA

*Pan tradicional italiano*

TIEMPO DE ELABORACIÓN

TIEMPO TOTAL

1 ½ H



## INGREDIENTES

### PARA LA MASA

Levadura seca	10g
Agua tibia	1 taza
Miel	1 cda.
Sal	1 cdta.
Harina	2 ½ tazas
Aceite de oliva	50 ml

+ un poco para el bol

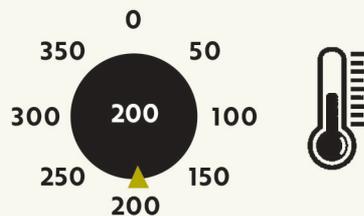
Pimienta y sal marina opcionales

### GUSTOS

Tomates cherry	100 g
Romero fresco	c/n

## COCCIÓN

TEMPERATURA DE COCCIÓN EN °C



TIEMPO DE COCCIÓN EN MINUTOS



## PORCIONES

1

FOCACCIA

Aceite de oliva	c/n
Pimienta recién molida	opcional

Cristales de sal marina	opcional	c/n
-------------------------	----------	-----



La *focaccia* es uno de los panes italianos más populares. Las recetas más antiguas de este pariente cercano de la pizza provienen principalmente de la región de Liguria. Hasta la versión más simple, bien hecha, con aceite de oliva, sal marina y romero fresco por encima puede seducir al paladar más exigente.

#### PROCEDIMIENTO

##### 1. LA ACTIVACIÓN

Colocar el agua tibia en un bol, disolver la levadura y sumar la miel y la sal. Dejar en reposo 10 min.

##### 2. LA MEZCLA

En otro bol, tamizar la harina (si es posible al menos 2 veces). Hacer un hoyo en el centro y agregar el agua con la levadura diluida del paso 1 y 40 ml del aceite de oliva. Mezclar hasta integrar.

##### 3. EL AMASADO Y LA PRIMERA FERMENTACIÓN

Volcar la masa sobre la mesada enharinada y amasar durante unos 7 min hasta que la masa se vuelva suave y elástica. Colocar la masa, en forma de bollo en un bol untado con un poco de aceite, tapar con un repasador o *film* y dejar leudar durante 1 h.

##### 4. EL FORMADO Y SEGUNDA FERMENTACIÓN

Precalentar el horno a 200 °C durante 40 min.

Volcar sobre una asadera aceitada o provista de papel vegetal o placa de silicona y estirar suavemente para amoldarla a la forma del recipiente. Dejar leudar 15 min más.

##### 5. LOS GUSTOS

En este paso se puede elegir qué «gustos» poner. La opción clásica lleva tomates *cherry* y romero fresco. Cortar los tomates *cherry* a la mitad y hundirlos en la masa con la cara plana hacia arriba siguiendo un patrón lo más parejo posible. Incluir las hojitas de romero, intercaladas con los tomates.

Pincelar con el aceite de oliva restante.

##### 6. LA COCCIÓN

Hornear durante 35 min a 200 °C o hasta que los bordes se hayan dorado. Sacar la *focaccia* del horno, pincelar con un poco más de aceite y dejar entibiar.

Se puede espolvorear un poco de pimienta recién molida por encima y dejar caer algunos cristales de sal marina.