

Focaccia

En esta lección te vamos a enseñar a hacer la focaccia, un tipo de pan italiano muy similar a la pizza. Te mostraremos todos los secretos del amasado de la focaccia que, con ingredientes muy básicos -harina, agua, sal, aceite y levadura- consigue un resultado espectacular. Luego podrás acompañarla de los ingredientes que prefieras, cómo harías con la pizza. También, como hacen en Argentina, puedes utilizar la forma de la focaccia para rellenarla y convertirla en un delicioso sándwich.

Preparación

Ponemos en la amasadora la harina, la sal fina, la levadura y mezclamos. Añadimos con un chorro fino el agua, y luego el aceite, dejando que la masa coja cuerpo hasta que esté homogénea. Después retiramos y la trabajamos en la tabla. Dejamos que fermente unas 2 horas, sobre una placa pincelada con aceite de oliva. Una vez fermentada, la depositamos en otra placa con aceite de oliva en la base. Agujereamos y regamos la superficie con aceite. Añadimos ingredientes al gusto y colocamos en el horno a 220° durante unos 35 minutos.

Ingredientes

Para 4 personas:

250 gr. de harina

125 ml. de agua

25 gr. de levadura

Sal fina

Aceite de oliva

Tomates

Orégano fresco

Utensilios

Amasadora

Placa de horno

Tabla para amasar

Rodillo amasador

Tenedor

Máquina de hacer pasta

Olla

Sartén

Espumadera

Colador

Boles

Cucharas

Cuchillo cortapastas

Moldes cortapastas

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD