

I N G R E D I E N T E S

FOCACCIA

- 1 kg Harina 0000
- 1 cda sopera de sal (30 gr)
- 2 ramitas de romero picado
- 20 gr levadura fresca
- 1 cdita de azúcar
- 1/2 taza de agua tibia
- Aceite de oliva c/n
- 100 gr Queso parmesano

P R O C E D I M I E N T O

- 1-En un bol mezclar 1 kl de harina 0000 + 1 cucharada sopera de sal (30 gr) + dos ramitas de romero picado.
- 2- En una taza combinar 20gr de levadura Fresca + una cucharadita de azúcar + 1/2 taza de agua tibia.
Dejar tapado por 5 minutos (esto se llama esponja)
- 3- Poner la "esponja" en el medio del harina. Agregar 1/2 taza de oliva sobre la esponja.
- 4- Con una cuchara revolver del centro para afuera.
- 5- Ir agregando agua tibia hasta formar una masa bien húmeda y pegajosa
(1 tasa +o-)
- 6- Dejar descansar 20 min en un bol levemente aceitado y tapado con un repasador o bolsa de plástico.
- 7- Poner en una asadera rectangular aceitada.
- 8- Aplastarla para que quede pareja con las manos aceitadas
- 9- Hacer "huequitos" con los dedos y poner varias ramitas de romero por arriba
- 10- Rociar con aceite de oliva, queso rayado y sal marina.
- 11- Llevar a un horno recalentado a 200gr por 35/30 min.

