Focaccia al orégano con cebolla

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 1hrs. 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/focaccia-al-oregano-con-cebolla

Preparación

Mezclar la levadura con 50 cm3 de agua tibia, el azúcar y 50 g. de harina, batir ligeramente. Dejar espumar bien durante ½ hora. Poner el resto de la harina tamizada con la sal y 1/4 de taza de aceite de girasol en el vaso de la procesadora. Añadir 100 cm3 de agua y comenzar a trabajar la masa agregando el líquido restante hasta formar una masa tierna y elástica. Volcar en la mesada enharinada y trabajar un poco con las manos. Disponer el bollo en una placa rociada con aceite en aerosol, tapar con film y dejar que duplique su volumen. Destapar, estirar hasta cubrir toda la superficie del molde y dejar nuevamente que duplique. Una vez leudada la masa, incorporar el ajo cortado en láminas intercalando con el tomate formando huecos en toda la masa. Espolvorear con orégano, sal y el romero. Luego agregar el otro 1/4 de taza de aceite de girasol en forma de hilo. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Para la cebolla, cortarlas en rodajas gruesas y separarlas en forma de aros. Colocarlos en una bolsa de polietileno llena de harina y una pizca de sal. Cerrar la bolsa y agitarla hasta que los aros estén bien

Ingredientes

- 35 gramo/s Levadura
- 1 taza/s grande de Agua tibia
- 1/2 cucharadita/s Azúcar
- 500 gramo/s Harina 000
- 1 cucharada/s Sal
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 3 diente/s Ajo laminados
- 100 gramo/s Tomates secos en aceite
- 2 cucharada/s Orégano
- 1 poco Romero fresco
- 1 cucharadita/s Sal gruesa
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 4 Cebollas grandes
- 1 taza/s grande Harina
- 1 taza/s Aceite de girasol

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

cubiertos de harina. Calentar la taza de aceite en una sartén grande y freír los aros, en varias tandas, de ambos lados hasta que estén dorados. Escurrirlos sobre papel absorbente y disponerlos sobre una fuente. Servir calientes junto con la focaccia. Disfrute! Fuente: Recetas Natura