Focaccia chocolatosa

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/focaccia-chocolatosa

Preparación

Disolver la levadura en un bol con la leche tibia y la miel. Añadir la harina y la leche en polvo. Agregar la sal. Mezclar bien y amasar hasta que la masa quede consistente y se separe de las paredes del bol. Una vez lista, taparla y dejarla reposar por unos 30 minutos. Desmenuzar el chocolate en pequeños trocitos, y añadirlos a la masa. Continuar amasando un poco más y dividirla en dos partes. Colocar las dos mitades de masa en la fuente para horno y dale la forma deseada. Antes de hornear, pintar la superficie de la masa con manteca y agregar encima las semillas de calabaza. Introducir la focaccia en el horno a 220ºC por unos 10 o 15 minutos y listo!

Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 1 cucharada/s Leche en polvo
- 150 cc. Leche
- 1 cantidad mínima Sal
- 20 gramo/s Levadura
- 1 cucharadita/s Miel
- 20 gramo/s Manteca
- 25 gramo/s Chocolate para taza
- 2 cucharada/s Semillas de calabaza

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Año Nuevo, Económico, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Otro