

Focaccia con tomates



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/focaccia-con-tomates>

Preparación

Poner la harina, el azúcar, la levadura en polvo, 2 cucharadas de aceite y 300 ml de agua en un tazón grande. Revuelva con un tenedor y añadir la sal, si es necesario añadir poco a poco el otro 50 cc. de agua. Trabajar la masa sobre una superficie enharinada durante 10 minutos, luego formar una bola y colocarla en el recipiente untado con un chorrito de aceite. Cubrir con papel film o con un paño húmedo y deje crecer en un lugar cálido durante 2 horas. Cuando la masa haya duplicado su volumen, desgasar brevemente y extenderla en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Precaliente el horno a 200°C. Cortar los tomates y cortar las aceitunas en dos. Cortar el queso en rodajas y sazonar con sal y pimienta. Extenderlo en la superficie de la focaccia, disponer alrededor las aceitunas y los tomates. Agregue un poco de hierbas, una pizca de sal y pimienta. Hornear y cocer durante 20-25 minutos, si los tomates se empiezan a dorar demasiado, cubrir con papel aluminio y continuar la cocción durante unos minutos. Sirva caliente o tibio. Disfrute! Fuente y foto:

<http://www.oggipanesalamedomani.it/>

Ingredientes

- 600 gramo/s Harina
- 300-350 cc. Agua tibia
- 15 gramo/s Sal
- 7 gramo/s Levadura instantánea
- 10 gramo/s Azúcar
- 1 poco Ramo de hierbas aromáticas (albahaca, orégano, tomillo, etc.)
- 2 Tomates cortados en rodajas
- 1 poco Aceitunas Negras sin carozo
- 200 gramo/s Queso mantecoso
- 1 poco Queso Parmesano rallado
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa

