

Focaccias individuales



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/focaccias-individuales>

Preparación

Poner la harina y la sal en el vaso de una batidora. Derrite la levadura de panadería en 250 ml de agua ligeramente caliente. Ir añadiendo poco a poco en el vaso de la batidora el agua con la levadura mientras con la ayuda de las varillas va removiendo. Si es necesario añadir más agua, siempre poco a poco, hasta que la masa quede totalmente compacta. Preparar un tazón pintado con aceite de oliva y poner la masa dentro. cubrirla con film transparente y dejar que crezca durante una hora. Después, poner a precalentar el horno a 180°C. Poner un poco de harina sobre la mesa de trabajo y esparcir la masa sobre ella. Cortar en 12 partes iguales. Hacer pequeñas bolas de masa con cada una de las partes. Engrasar la bandeja de horno con un poco de aceite de oliva y colocar cada bola. Aplastarla ligeramente con los dedos, formando pequeños agujeros. Con un pincel de silicona, pintar con aceite de oliva cada una de las mini focaccias y espolvorear con un poco de sal gruesa. Hornea durante 25 minutos, hasta que las focaccias tomen un color dorado. Dejar enfriar. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 500 gramo/s Harina
- 25 gramo/s Levadura
- 250 cc. Agua tibia
- 3 cucharadita/s Sal
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

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

