

Pan de focaccia



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-focaccia>

Preparación

En un tazón pequeño, disuelva la levadura en el agua tibia. Dejar reposar hasta que esté espumoso, aproximadamente 10 minutos.

Agregar la miel y revuelva. En un tazón grande, combine la mezcla de levadura con la harina y revuelva bien para mezclar.

Incorporar agua adicional, 1 cucharada a la vez, hasta que toda la harina la absorba.

Cuando la masa se haya unido, volvarla en una superficie ligeramente enharinada y amasar brevemente durante

aproximadamente 1 minuto. Engrase ligeramente un recipiente grande, coloque la masa en el recipiente y volver a cubrir con un poco de aceite. Cubrir con un paño húmedo y deje crecer en un lugar cálido hasta que doble su volumen, aproximadamente 30 minutos. Precaliente el horno a 250°C.

Desinfe la masa y colocarlo nuevamente en una superficie ligeramente enharinada, amase brevemente. Extender la masa en rectángulo y colocarla en una bandeja para hornear ligeramente engrasada. Pintar la masa con aceite y espolvorear con sal y romero. Hornee la focaccia en el horno precalentado durante 10 a 20 minutos, dependiendo de la morbidez deseada. Si le

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Miel
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/3 taza/s Agua
- 1 poco Sal
- 1 poco Romero

Categorías

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

gusta húmedo y esponjoso, entonces el tiempo de cocción será de aproximadamente 10 minutos. Si le gusta crujiente, entonces podría tardar hasta 20 minutos.

