



# FOCACCIA

TIEMPO NECESARIO: 5MIN + TIEMPO DE SUBIDA + 15MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

TOMATES SECOS Y ACEITUNAS NEGRAS

## INGREDIENTES 8 PERSONAS

- 150 agua tibia
- 425 g harina de fuerza
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 30 g levadura fresca prensada
- 25 g aceite de oliva
- hierbas aromáticas al gusto
- tomates secos hidratados y aceitunas negras

## PASOS A SEGUIR

- Deshacer la levadura en el agua y añadir la sal y el azúcar (1min V2 tº37)
- Añadir el aceite y mezclar (30seg V2)
- Añadir la harina (depende del tipo de focaccia, añadir ahora las hierbas, tomate y aceitunas a trocitos o luego para ponerlas por encima)
- Mezclar con una cuchara y luego con las manos
- Amasar y formar una bola
- Dejar subir hasta que doble su volumen
  - Extender con las manos y poner los ingredientes por encima, un chorrito de aceite y sal
- Hornear a 180º durante 15-20 minutos



Descarga todas las recetas en [www.azucardeclores.es](http://www.azucardeclores.es)  
o en Facebook: Azúcar de colores