

www.lavidaesdulce.net

Esta Focaccia no duro nada en mi casa, se la devoraron.....simplemente desapareció. Un receta sorprendentemente fácil y con un resultado extraordinario.

La consistencia de esta Focaccia es esponjosa y suave, verdaderamente un placer al comer, ademas le podemos agregar los sabores que mas nos gusten, ya sea queso, cebolla, hierbas, tomate....en verdad que lo que tengan a mano. Yo la hice con una mezcla de hierbas Italianas y le agregue un poco de romero y queso Parmesano, quedo literalmente increíble.

Yo la uso de aperitivo y la sirvo simplemente con una mezcla de aceite de oliva y acero balsámico, tiene que ser algo muy neutro por que la protagonista es la focaccia no la salsa, así que pueden echar a volar la imaginación y acompañarla de lo que quieran!

Un aperitivo para lucirse, es lindo, delicioso, calentito y repleto de sabor, va a ser un éxito se los aseguro.

Focaccia Rápida y Fácil

Receta

6 cucharadas de aceite de oliva

3 y 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear

1 cucharada de levadura instantánea (un sobre)

1 y 1/2 tazas de agua tibia

1 y 1/4 cucharaditas de sal

1 cucharada de aceite de oliva

1/4 taza de queso rallado, como Parmesano o cheddar

Hierbas italianas y / o condimentos favoritos como ajo, albahaca, romero, sal, pimienta, etc.

Preparar una fuente rectangular para hornear de 33x23 cm. con aceite en spray y papel mantequilla solo en el fondo, rociar el fondo con dos cucharadas de aceite de oliva, reservar

En un bol batir con batidora durante un minuto, harina, levadura, agua, sal 3 cucharadas de aceite de oliva. La masa va a quedar pegajosa, así tiene que quedar, transferirla al molde reservado y tapar con film plástico, dejar leudar una hora.

Precalentar el horno a 180 grados C. Si es necesario, usar los dedos para extender la masa en las esquinas del molde. Un poco de aceite de oliva en tus dedos evitará que la masa se pegue en las manos. Rociar la parte superior del pan con una cucharada de aceite de oliva. Espolvorear con ingredientes a elección y el queso Parmesano . Hornear de 25 a 30 minutos o hasta que el pan esté dorado. Enfriar en el molde por 5 minutos luego desmoldar.