Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Focaccia de cherrys con hierbas provenzales

45min · 6 raciones · 311 kcal

Ingredientes

COBERTURA

- Tomates cheerys en rama
- Cebolla morada
- Aove
- Orégano
- Tomillo
- Romero
- Sal

MASA

- **300hr** de agua templada
- **25gr** de levadura prensada fresca
- **1 cucharadita** de azúcar
- **30gr** de aove (y algo más para la bandeja)
- **200gr** de harina de fuerza
- **150gr** de harina
- **1 cucharadita** de sal

Elaboración

1. En un bol mezclamos todos los ingredientes de la cobertura y reservamos
2. En un bol ponemos el agua, la levadura, el azúcar, el aove y mezclamos
3. Añadimos las harinas, la sal y amasamos
4. Vertimos la masa en un recipiente apto para horno previamente engrasado con aove, tapamos con film y dejamos reposar 15-20 min
5. Precalentamos el horno a 220 grados y mientras distribuimos los tomates encima de la masa junto con el jugo
6. Horneamos 20-25 minutos a 220 grados hasta que la superficie esté dorada
7. Retiramos, cortamos y servimos

POR RACIÓN **6,9 g** Proteínas **9,9 g** Grasas **48 g** Hidratos **2,5 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya