

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Focaccia de parmesano y romero

3h · 6 raciones · 314 kcal

Ingredientes

- **375 gramos** de harina de fuerza
- **7 gramos** de levadura seca de panadería
- **7 gramos** de sal
- **260 ml** de agua tibia
- **40 ml** de aceite de oliva virgen extra
- Queso parmesano (para cubrir la focaccia)
- Hojas de romero fresco
- Sal gruesa o en escamas

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**9 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Pon la harina en el bol de la amasadora (si no tienes amasadora puedes hacerlo a mano) y añade la sal y la levadura
2. Cubre la sal y la levadura con un poco de la harina y haz un hueco en el medio
3. Añade el agua y el aceite de oliva y amasa hasta tener una masa homogénea
4. Mientras tanto, coge un bol limpio y pincélalo con aceite de oliva
5. Coge la masa, fórmala como una bola y ponla en el bol que has aceitado, y cubre con un paño de cocina
6. Deja un lugar cálido hasta que la masa doble de tamaño, unas dos horas
7. Engrasa con aceite de oliva el molde en el que vas a hacer la focaccia y ponle papel de horno
8. Pasa la focaccia a este molde, ajústala a la forma del molde. Rocía con aceite de oliva y cubre de nuevo para que fermente hasta doblar de tamaño, unos 45 minutos
9. Pon el horno a precalentar a 200°C

10. Cuando la masa haya doblado de volumen, presiona con los dedos para formar una especie de pocillos
11. Cubre la superficie con el queso parmesano, añade un poco de sal gruesa, y si quieres puedes poner un chorro de aceite de oliva
12. Hornea a 200ºC durante 20-25 minutos o hasta que esté dorada
13. Pásala a una rejilla y deja templar
14. Ahora toca disfrutar de esta focaccia casera que es una delicia

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier