

# Focaccia



★★★★★ 3/5

35 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 6 PERSONAS / PREPARACION: 120 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA



•Para la masa:

•200 g de agua tibia

•15 g de levadura seca

•18 g de aceite de oliva

•1 cda. de azúcar

•300 g de harina Selecta sin polvos

•1 cda. de sal

•Para los toppings:

•1 cebolla en pluma

•2 cdas. de romero

•2 cdas. de aceite de oliva

•12 tomates cherry en mitades



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

## Harina Sin Polvos 1KG



### PREPARACIÓN

01.

En un bol, disolver el agua tibia con la levadura. Luego, verter el aceite de oliva, azúcar y mezclar bien. Añadir la harina Selecta sin polvos, la sal y mezclar con una cuchara de palo. Continuar amasando con las manos, hasta obtener una masa lisa, homogénea y elástica.

02.

Traspasar a un bol engrasado con aceite de oliva y tapar con film plástico. Dejar leudar por 1 hora o hasta que doble su tamaño.

03.

En una sartén, calentar el aceite de oliva y dorar la cebolla junto con el romero. Cocinar por 5 minutos, o hasta que esté blanda. Retirar del fuego y dejar enfriar por completo.

04.

Precalentar el horno a 200°C.

05.

Una vez pasado el tiempo de leudado, transferir la masa con la ayuda de una cuchara a una fuente o budinera apta para horno previamente engrasada con aceite de oliva. Distribuir uniformemente.

06.

Con los dedos, hacer orificios sobre la superficie y espolvorear la cebolla dorada con el romero. Finalmente, enterrar con cuidado los tomates cherry. Llevar al horno por 20 a 30 minutos, o hasta que esté cocida.

07.

Rociar con aceite de oliva la superficie y sal de mar. Servir tibia o fría.