



Receta de Repostería esencial, Cornelia Schinharl y Sebastián Dickhaut

Página 136



Fotografías: Barbara Bonisoli

Focaccia con romero

(Pinchar sobre el nombre, para ver la receta en PDF)

Sabe a vacaciones en Italia

INGREDIENTES

Para 4-6 aficionados al picoteo

| | |
|-------|--|
| 500 g | De harina |
| 1 CP | Colmada de sal |
| 8 CS | De aceite de oliva |
| ½ | Pastilla de levadura de panadero (unos 21 g) |
| 4-5 | Ramitas de romero fresco |
| 2-3 | Dientes de ajo |

Para la placa de
hornear: aceite
oliva

Para espolvorear:
sal gruesa

Pasta de levadura
20 minutos
240 grados

1 Mezclar en un cuenco la harina con la sal y 6 CS de aceite. Desmigajar la levadura entre los dedos y desleírla en ¼ l de agua tibia; agregar a la harina y amasar la pasta a fondo con las espirales de la batidora eléctrica, o con las manos, hasta que se desprenda de las paredes del cuenco. Cubrirla y reservarla, durante 1 hora aproximadamente, en un lugar templado y sin corrientes de aire.

2 Apartar 2 ramitas de romero; lavar y secar las otras, arrancar las hojas y picarlas. Pelar los dientes de ajo, partirlos por la mitad y cortarlos en rodajas muy finas.

3 Añadir a la masa el romero picado y el ajo, y amasarlos. Aceitar la placa de hornear. Enharinar la superficie de trabajo. Formar una bola con la pasta, ponerla en la mesa y aplastarla con las manos. Extenderla bien con el rodillo hasta obtener un círculo de 1 cm de grosor; el secreto está en que el rodillo se mueva en todas las direcciones, sin repetir la misma trayectoria. De cualquier modo, no hace falta buscar la perfección.

4 Poner la *focaccia* en la placa y pincharla repetidas veces con un tenedor. Trocear el resto del romero y espolvorearlo sobre la pasta. Volver a cubrirla con un paño y reservarla otros 20 minutos.

5 Precalentar el horno a 240 grados (conectar ya el turbo a 220 grados). Espolvorear la pasta con sal y rociarla con el resto del aceite. Cocer la *focaccia* en el centro del horno durante unos 20 minutos, hasta que esté bien dorada. Dejarla enfriar, trocearla y servirla en una panera. Combina especialmente bien con vino tinto o para acompañar un surtido de entrantes.

Receta de **Repostería esencial**, Cornelia
Schinharl y Sebastián Dickhaut

Página 136