

Focaccia de aceitunas

Posted on **June 03,2012** by **hiulitscuisine**

Ingredientes:

(para 4 personas)

- 160 g de harina de trigo
- 6 g de levadura fresca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 20 g de aceite de oliva
- 95 g de agua a temperatura ambiente
- aceitunas (*al gusto*)

Tiempo de preparación:

- 5 h

Preparación:

1. En un bol grande mezclar la harina de trigo, la sal, el azúcar y de levadura desmenuzada.
2. Añadir el aceite y poco a poco ir añadiendo el agua mientras se revuelve con un tenedor.
3. Mezclar bien hasta obtener una masa pegajosa.
4. Hacer una bola con la masa y dejar reposar en un cuenco enharinado (para que no se pegue). Tapar con un paño seco o papel film durante 2 h.
5. Pasadas las 2 h, enharinar la masa y estirar con las manos dentro de un molde previamente untado con aceite. Con las puntas de los dedos, presionar ligeramente la masa para formar pequeños hoyos.
6. Añadir un buen chorro de aceite por encima de la masa y esparcir uniformemente con las manos para toda la superficie.
7. Cortar las aceitunas en trocitos y poner por encima presionando un poco (para que se queden pegadas).
8. Dejar reposar la masa (tapada con un paño seco o papel film) 2-3 h hasta que aumente 3 veces su volumen.
9. Precalentar el horno a 250°C.
10. Hornear unos 10 min o hasta que adquiera un color dorado.

Notas:

- Se le puede poner los ingredientes que se quiera (*escalivada, frutos secos, cebolla, ajo, especias, etc.*).
- Si se puede, es mejor utilizar 80 g de harina débil y 80 g de harina de fuerza.

Posted in: Cocina Tradicional, Destacados, Entrantes, Mes Sin Carne 2012, Recetas | Tagged: Aceite De Oliva, Aceitunas Negras, Agua, Azúcar, Harina De Trigo, Levadura | With 2 comments