

Focaccia d'olives

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

Ingredients:

(per a 4 persones)

- 160 g de farina de blat
- 6 g de llevat fresc
- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta de sucre
- 20 g d'oli d'oliva
- 95 g d'aigua a temperatura ambient
- olives (*al gust*)

Temps de preparació:

- 5 h

Preparació:

1. En un bol gran barrejar la farina de blat, la sal, el sucre i de llevat esmicolat.
2. Afegir l'oli i a poc a poc anar afegint l'aigua mentres es remena amb una forquilla.
3. Barrejar bé fins a obtenir una massa enganxifosa.
4. Fer una bola amb la massa i deixar reposar en un bol enfarinat (*perquè no s'enganxi*). Tapar amb un drap sec o paper film durant 2 h.
5. Passades les 2 h, enfarinar la massa i estirar amb les mans dins un motllo prèviament untat amb oli. Amb les puntes dels dits, pressionar lleugerament la massa per formar petits clots.
6. Afegir un bon raig d'oli per sobre la massa i escampar uniformement amb les mans per a tota la superfície.
7. Tallar les olives a trocets i posar per sobre pressionant una mica (*perquè es quedin enganxades*).
8. Deixar reposar la massa (*tapada amb un drap sec o paper film*) 2-3 h fins que augmenti 3 vegades el seu volum.
9. Preescalfar el forn a 250°C.
10. Coure al forn uns 10 min o fins que agafi un color daurat.

Notes:

- Se li pot posar els ingredients que es vulgui (*escalivada, fruits secs, ceba, all, espècies, etc.*).
- Si es pot, és millor utilitzar 80 g de farina dèbil i 80 g de farina de força.

Image not found

[Veure totes les receptes del Mes Sense Carn 2012 #MSC2012](#)

Posted in: Cuina Tradicional, Destacats, Entrants, Mes Sense Carn 2012, Receptes | Tagged: Aigua, Farina De Blat, Llevat, Oli D'oliva, Olives, Olives Negres, Sal, Sucre | With 0 comments