



Loleta

Life, Market & Cooking



Focaccia (terminada con ajo y orégano)

Nivel de dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: Robot de cocina 40 min. / A mano 55 min.

Comensales: 8 personas

Ingredientes

- 450 grs de harina de trigo 0,50 €
- 2 sobres de levadura de panadería 0,64 €
- 12 grs de azúcar 0,12 €
- 12 grs de sal 0,05 €
- 200 ml de agua 0,07 €
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra 0,15 €

Para cubrirla

- 80 ml de aceite de oliva virgen extra 0,24 €
- 4 cucharaditas de orégano 0,13 €
- 2 dientes de ajo 0,10 €
- 10 grs de sal maldon 0,20 €
- un poco de agua 0,05 €

Total, focaccia de aperitivo o acompañamiento para 8 comensales: 2,25 €, lo que supone **0,28 €** por persona: "Delizioso!"

Utensilios

- Una thermomix o batidora con utensilio de amasar, sino, las manos servirán para amasar
- Si no disponéis de máquinas, tendréis que usar las manos, cuchillo y tabla de cortar, pero se puede hacer sin ningún problema, sólo que tardaréis más.
- Un bol

Maridaje

¿Que tal un Lambrusco?. Ya sabéis, un buen rosado italiano muy barato y muy rico. Es importante servirlo muy frío y mantenerlo así mientras quede. Yo os recomiendo el de **Lambrusco Dolce Medici** a 2,99 €.





Loleta

Life, Market & Cooking



Elaboración

1. En un vaso mezclar los 80 ml de aceite de oliva, 2 dientes de ajo muy picados y 2 cucharaditas de orégano. Meter en el microondas a media potencia durante un minuto. Reservar.
2. En un bol mezclar 200 ml de agua y los dos sobres de levadura. Mezclar bien. Añadir la sal, el azúcar y la harina. Mezclar con el cuerno mezclador durante 5-8 minutos. Añadir 2 cucharaditas de orégano. Mezclar bien.
3. Poner harina sobre una superficie plana para poder amasar la masa. Amasar con forma de bola dando golpes sobre la mesa espolvoreando un poco de harina sobre la masa.
4. Dejar la bola en un bol y cubrir con un paño húmedo. Dejar reposar durante 1/2 hora hasta que doble el volumen.
5. Cubrir una bandeja de horno con un silpat o un papel de hornear. Cubrir la bandeja de horno con la masa, abriendo la masa cada vez más con ayuda de la yema de los dedos.
6. Con ayuda de una cucharita cubrir la masa con el aceite de ajo y orégano que teníamos reservado en el vaso.
7. Cubrir con papel film y dejar reposar 1/2 hora. Encender el horno con las resistencias arriba y abajo a 200°.
8. Espolvorear con sal en escamas (Maldon) y hornear durante 20-25 minutos. ¡Buon appetito!

