

Focaccia



INGREDIENTES.

GRAMOS

Harina de trigo.	500
Sal.	10
Azúcar corriente.	10
Aceite de oliva.	30
Agua.      Tibia	250
Levadura fresca.	20
Finas hierbas. Albahaca, orégano	
Queso mozzarella.      Bloque	350
Tómate secos	200
Tómate fresco.	500

## PROCESO

Colocar la harina, sal, aceite de oliva, azúcar

- Adicionar agua cantidad necesaria
- Mezclar hasta homogenizar.
- Adicionar la levadura
- Dejar reposar 15 minutos
- Des gasificar un poco
- Extender con rodillo
- Colocar en lata
- Llevar a cuarto de crecimiento
- Decorar con queso y tomates
- Colocar aceite de oliva
- Hornear a 180,°C por 25 a 30 minutos aproximadamente