

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Foccacia de romero

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 400 gr. de harina de trigo
- 3 cds. de aceite de oliva
- 10 gr. de sal
- 250 ml. de agua
- 25 gr. de levadura fresca
- Romero al gusto
- Aceite, pimienta y romero para pintar el pan

Preparación

1. En la olla de inducción coloca el agua junto con la levadura troceada, programa a una temperatura de 80° durante 5 minutos y deja que poco a poco se vaya disolviendo la levadura.
2. Una vez disuelta, coloca el gancho de amasar añade todos los ingredientes y amasa a velocidad 3, tiene que quedar una masa bien compacta.
3. Deja que repose una hora a temperatura ambiente, cubriéndola con un paño o bien dentro de la olla de inducción 30 minutos a 20°.
4. Una vez fermentada, coge un rodillo ligeramente espolvoreado con harina y estírala en la misma placa del horno sobre papel vegetal y déjala reposar unos 30 minutos dentro del horno. Si es invierno o hace frío es conveniente hacerlo a una temperatura en el horno de 40° y siempre en función ventilador.
5. Pasado este tiempo, sácala y en un bol mezcla aceite, pimienta y sal y con un pincel ayúdate para pintar toda la superficie de la foccacia.
6. Introduce la bandeja de nuevo en el horno previamente calentado y deja que se haga el pan a 180° durante 20 minutos.