

Focaccia:

Ingredientes (para 4- 6 personas):

- 100g leche
- 100g agua
- 100g aceite oliva
- 30g levadura prensada
- 7g de sal
- 500g de harina
- 1 cebolla
- Opcional: tomate rama, olivas negras, atún, orégano, tomillo fresco...



Preparación:

- Poner la harina en un bol con la sal, la levadura y el aceite, amasar con la leche y el agua durante 8 minutos
- Extender en una bandeja a 3 mm/ 0.5mm de grueso, marcar con los dedos y dejar fermentar
- Pinchar la masa. Cubrir con cebolla (previamente cortada y salada). Cocer a 220 °C - 240 °C
- Al salir del horno pincelar con aceite virgen