



Focaccia de aceitunas y limón



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

- 1 cucharada de levadura de panadería
- 200ml de agua caliente
- Sal, al gusto
- 330g de harina
- Romero, al gusto
- Aceitunas negras sin hueso, al gusto
- 1,5 limones
- Flor de sal, al gusto

Modo de preparación

1

Mezclar el agua tibia con la levadura en un cuenco y dejar reposar durante 5 minutos.

2

Poner la harina en un bol, añadir la sal y agregar la mezcla de levadura. Mezcla con las manos y añade poco a poco el resto de la harina y amasa hasta obtener una masa pegajosa pero más suelta.

3

Engrasar un bol con aceite de oliva y colocar en él la masa. Tápela y déjela reposar durante 40 minutos.

4

Engrasar una bandeja de horno rectangular con un poco de aceite de oliva y extender encima la masa.

5

Precalentar el horno a 190°C.

6

Con las yemas de los dedos, haga hendiduras en la masa y rocíe el aceite de oliva por encima.

7

Decorar con aceitunas, rodajas de limón, romero y flor de sal.

8

Cocer en el horno hasta que la pasta esté cocida a su gusto.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide