

El ingrediente ideal para hacer una riquísima focaccia rellena en simples pasos

04/06/2024



La **focaccia rellena** es la mejor opción que vas a encontrar para potenciar una juntada con amigos o familiares. Animate a hacerla con el **ingrediente secreto** y sorprendé a todos con un extra ideal para una picada.

La **receta** es simple y se realiza en rápidos pasos. Aprendé a hacerla con el **ingrediente secreto** y sorprendé a los comensales agregándole los cortes de queso que más gusten para potenciar su sabor.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de focaccia rellena

- 500 g de harina 000
- 1/2 cucharada de sal fina
- 25 g de levadura fresca
- 1 pizca de azúcar
- 270 cc de agua tibia
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 g de ricota
- 100 g de queso cremoso
- 100 g de queso mozzarella
- 50 g de queso sardo rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Queso rallado
- **Ingrediente ideal: Romero fresco**
- Aceite de oliva/girasol

El paso a paso para preparar la receta de focaccia rellena con el ingrediente secreto

1. En un bowl grande, mezclar la harina y la sal y en otro bowl pequeño, disolver la levadura en el agua tibia con el azúcar.
2. Agregar la mezcla de levadura a la harina y mezclar hasta formar una masa homogénea.
3. Incorporar el aceite de oliva y amasar durante 10 minutos, hasta obtener una masa suave.
4. Colocar la masa en un bowl engrasado, cubrir con un paño húmedo y dejar reposar en un lugar cálido durante 1

hora, o hasta que duplique su volumen.

5. En un bowl, mezclar la ricota, el queso cremoso, el queso mozzarella rallado, la sal y la pimienta.
6. Precalentar el horno a 200°C.
7. Dividir la masa en dos partes iguales y estirar una de las partes de masa sobre una superficie enharinada hasta formar un rectángulo.
8. Distribuir el relleno de queso sobre la masa, dejando un borde libre de unos 2 cm.
9. Cubrir con la otra parte de masa estirada y presionar los bordes para sellar.
10. Hacer algunos cortes superficiales en la superficie de la focaccia y pincelar con aceite de oliva, espolvorear queso rallado y romero fresco.
11. Finalmente, hornear durante 20-25 minutos, o hasta que la focaccia esté dorada y cocida.

Fuente: Radio Mitre