

Focaccia Casera

Crujiente por fuera, suave por dentro



LA
CAFFETTERIA

BY PASTA E POLPETTA

LA RECETA ORIGINAL QUE NUNCA FALLA

Una buena focaccia empieza con ingredientes de calidad y mucho amor. Sigue cada paso al pie de la letra y prepárate para disfrutar de una focaccia como en las mejores panaderías italianas.

¡Manos a la masa!  

100%
HECHA EN CASA



INGREDIENTES

- 1 kg de harina 00 (de calidad)
- 700 g de agua fría
- 10 g de levadura de cerveza fresca (o 3-4 g de levadura seca)
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de sal
- Para la solución:
100 ml de agua + 100 ml de aceite de oliva virgen extra + sal al gusto

★ LA HARINA ES EL ALMA DE LA FOCACCIA

Busca siempre harina de calidad. En Playa del Carmen te recomendamos:

- Frutería DAC
- Sigma en Avenida 38

Tu focaccia te lo agradecerá.



PASO A PASO

1 MEZCLA INICIAL



En un bol grande, mezcla 1 kg de harina con 700 g de agua fría y 10 g de levadura fresca (o 3-4 g de levadura seca).

2 AMASA CON PACIENCIA



Amasa hasta que toda la harina esté absorbida. Usa guantes para evitar transmitir el calor de tus manos a la masa.

3 ACEITE Y SAL



Añade 30 g de aceite de oliva virgen extra y 20 g de sal. Sigue amasando hasta obtener una masa lisa, elástica y homogénea.

4 DIVIDE Y DESCANSA



Divide la masa en dos bolas de aprox. 800 g cada una. Colócalas en un bol (mejor de acero o plástico, nunca de aluminio o hierro).

5 PRIMER REPOSO



Cubre con film y deja reposar 30 minutos.

6 PLEGADO



Pasados los 30 minutos, haz algunos pliegues para darle fuerza a la masa y déjalas reposar nuevamente 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.

7 PREPARA LAS BANDEJAS



Engrasa generosamente dos bandejas de 30x45 cm con aceite de oliva virgen extra.

8 ESTIRADO INICIAL



Coloca la masa en la bandeja y comienza a estirar desde los bordes hacia el centro con los dedos, haciendo hoyitos.

9 SEGUNDO REPOSO



No te preocupes si no cubres toda la superficie. Cubre y deja reposar 30 minutos más.

10 SOLUCIÓN MÁGICA



Mezcla 100 ml de agua + 100 ml de aceite de oliva virgen extra + sal al gusto.

11 DALE EL TOQUE FINAL



Vierte abundante solución sobre la focaccia y estírala suavemente para cubrir toda la bandeja. La solución la mantendrá húmeda y deliciosa.

12 AL HORNO



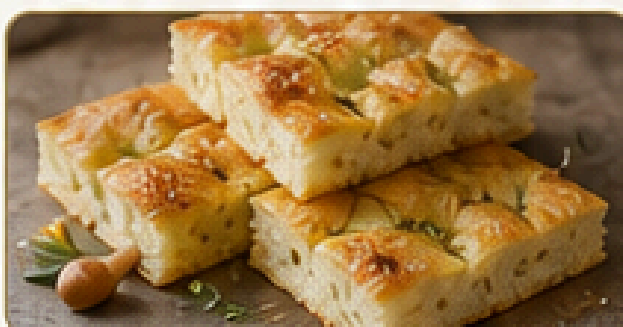
Precalienta el horno a 180°C y hornea durante 13-15 minutos o hasta que esté dorada.

13 REvisa LA BASE




Asegúrate de que la base esté bien cocida y ligeramente dorada.

14 ¡LISTA PARA DISFRUTAR!



Sácala del horno y disfrútala caliente... o fría, ¡está deliciosa de cualquier forma!

TIPS DEL PANADERO

- ♥ El tiempo de reposo es clave: ¡respeta los tiempos!
- ♥ No escatimes en aceite de oliva, es parte del sabor.
- ♥ Cada horno es diferente: vigila el dorado y la base.
- ♥ Comparte tu focaccia con amor (o no, ¡no juzgamos! )



Buon appetito!  



Hecha en casa, con ingredientes simples y el secreto: hacerlo con cariño.