

# Focaccia



Acompaña muy bien a sopas y carnes

Harina integral super fina 100 Cantidad necesaria

Levadura 20 grs.

Agua gasificada tibia 4 cdas.

Tomillo fresco 3 Ramas

Polenta Cantidad necesaria

Aceite de oliva 1/2 Taza

Miel 1 cda.

Sal de mar A gusto

Harina 000 500 g

Jugo de naranja 2 Unidades

Mezcle en un bowl las harinas junto con la sal, realice luego un hueco en el medio y agregue la levadura fresca, miel, agua con gas y aceite de oliva, una vez que la levadura comience a espumar una los ingredientes con las manos, incorpore el jugo de naranjas y agua a medida que necesite, una vez que la masa se desprenda del bowl no agregue mas agua.

- Espolvoree la mesada con harina y amase durante aproximadamente 20 minutos, luego déjela reposar envuelta con un paño en un lugar calido durante 1 hora.

Transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa, estírela con las manos dando forma cuadrada, espolvoréela con las hojas de tomillo y luego cubra con la preparación de ajos confitados y orejones, doble la masa en dos obteniendo tres pliegues. Corte la focaccia en tres partes iguales.

- En una placa con aceite de oliva espolvoree polenta, luego acomode las tres partes de la focaccia dejando la abertura hacia arriba y abriendo un poco la masa para que se vea el relleno, humedezca nuevamente con aceite de oliva y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos.

- Transcurrido el tiempo de cocción de la sopa de calabaza procésela.

- En una sartén caliente dore levemente las semillas de girasol a fuego fuerte, luego desglace con salsa de soja, cocine un minuto más y retire.