

FOGACCIA DE ACEITUNAS, UVAS Y ROMERO



Para 4 personas



10 minutos



1 GN 1/2 Mibrasa

INGREDIENTES

400g harina
200g agua templada
10g levadura activa
1 c.c. de azúcar
1 c.s. de sal
200 ml aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo
1 rama de romero fresco
10 olivas negras Kalamata
despepitadas
15 uvas moscatel despepitadas
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- Previamente a trabajar con el horno Mibrasa, infusioamos el aceite de oliva a baja temperatura con un diente de ajo majado y una rama de romero. Debemos dejarlo infusionando durante 20 minutos y usarlo ya frío para poder preparar la masa.
- Formamos un volcán con la harina, la sal y el azúcar en un bol. Colocamos en el centro el agua con la levadura activa diluida y la mitad del aceite aromatizado. Formamos una masa homogénea. La trabajamos sobre una superficie enharinada, añadimos las hojas del romero del aceite aromatizado y amasamos durante 5-10 minutos. Volvemos a colocar al bol y mezclamos con las aceitunas partidas y sin hueso, y las uvas despepitadas.
- Traspasamos la masa a una gastronóm 1/2 Mibrasa, untamos con el aceite restante la base, añadimos la masa, la distribuimos uniformemente, la volvemos a untar con el aceite, espolvoreamos sal y dejamos levar durante 1 hora en un sitio cálido.
- Cocinamos durante 10 minutos.
- Servimos la focaccia cortada, con un poco de queso, uvas y unas gotas de aceite.

