PAN DE FOCACCIA



Ingredientes:

Para hacer la focaccia:

- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 cucharadita de miel
- 7 g de levadura instantánea / levadura de crecimiento rápido (1 paquete o 2 1/4 cucharaditas)
- 3 ¾ tazas de harina para todo uso (o harina para pan)
- 1 ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra para la masa
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen para el molde

Para hacer la cobertura:

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de agua
- 2 dientes de ajo picados
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ cucharadita de romero fresco finamente picado de 2 ramitas
- 1 cucharadita de sal kosher o sal en escamas para espolvorear la parte superior

Instrucciones:

Prueba la levadura:

1. Vierte el agua tibia en una taza medidora y agrega 1 cucharadita de miel. Agrega 1 paquete de levadura y deja reposar durante 5-7 minutos o hasta que la superficie esté espumosa.

Haz la masa:

1. En un recipiente grande, mezcla 3 ¾ tazas de harina y 1 ½ cucharadita de sal. Vierte tu mezcla de levadura y revuelve con una cuchara de madera hasta que no quede harina seca y se forme una masa pegajosa.

2. Agrega 1 cucharada de aceite de oliva y usa tus manos para incorporar el aceite en la masa hasta que se absorba por completo. Cubre el recipiente con papel film y déjalo reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos hasta que esté visiblemente inflamado.

Haga la cobertura:

1. En un tazón pequeño, combina 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de agua, 2 dientes de ajo picados, 1 ½ cucharadita de romero finamente picado y ½ cucharadita de sal. Batir vigorosamente hasta que esté bien combinado y dejar al aparte.

www.unapizcadeluna.com

Desarrolla el gluten:

1. Una vez que la masa esté en reposo, usa el método de estirar y doblar para desarrollar hebras de gluten. Sumerge tus manos en agua para evitar que se peguen y haga cuatro estiramientos y pliegues: levanta una esquina de la masa suavemente sin romper la masa y luego dóblala sobre sí misma. Gira el recipiente y continúa este proceso haciendo los 3 lados restantes.

2. Cubrir con film transparente y dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Realiza 3 estiramientos más, dejándolo reposar tapado durante 30 minutos cada vez. Inmediatamente después del último estiramiento y doblez, transfiere a una bandeja para hornear engrasada.

Molde para hornear:

1. Vierte ¼ taza de aceite de oliva extra virgen en una bandeja para hornear de 9×13 para cubrir el fondo. Transfiere la masa al molde engrasado y dale la vuelta para cubrir la masa con el aceite.

2. Estira suavemente la masa hasta los bordes. Si tienes dificultad para estirar, tápalo y déjalo reposar 15 minutos antes de trabajar la masa hasta los bordes. Cubre y deja reposar durante 45-60 minutos hasta que esté bien levantado e hinchado.

Crea hoyuelos:

1. Cuando haya pasado este tiempo, sumerge las manos en agua fría y usa las yemas de los dedos para meterlos en la focaccia, pasando casi a través de la masa. Debe ser un movimiento rápido, como presionar las teclas de un piano. Repasar la masa un par de veces para obtener una cantidad generosa de hoyuelos. Libere las grandes burbujas de aire atrapadas debajo de la masa levantando suavemente la masa por el borde.

Agrega tu mezcla de cobertura y hornea:

1. Vuelve a batir el aderezo y luego rocía uniformemente sobre la parte superior. Espolvorea sal en escamas sobre la parte superior del pan y hornea a 450˚F durante 22-25 minutos hasta que esté dorado (preferimos 25 minutos para un borde crujiente).

2. Transfiere inmediatamente a una rejilla para enfriar para que la base no se ablande por el vapor y déjela reposar 10 minutos antes de cortarla. Córtalo en cuadritos para servir o córtalo a lo largo para hacer sándwiches.

www.unapizzadelluna.com