

PICACCIA (PIZZA FOCACCIA)

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de reposo: de 8 a 24 horas

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 12 pedazos



Ingredientes

Para hacer la focaccia:

- 4 ½ tazas de harina para todo uso, y más según sea necesario
- 2 ½ cucharaditas de sal
- 1 ½ cucharaditas de levadura seca instantánea o activa
- 1 ¾ tazas de agua tibia
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Para hacer la salsa de tomate:

- 1 lata (28 onzas) de tomates enteros
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de sal
- Hojuelas de pimienta roja (opcional)

Para hacer la picaccia:

- 2 tazas de queso mozzarella bajo en humedad, rallado (alrededor de 8 onz.)
- 1 taza de queso ricotta de leche entera (alrededor de 8 onzas)
- ½ taza de queso parmesano, recién rallado finamente
- Hojas de albahaca fresca, opcional

Instrucciones

Para hacer la masa y dejarla crecer:

1. En un recipiente grande, coloca la harina, sal y la levadura y revuelve con una cuchara de madera o una espátula.
2. Agregar el agua y aceite de oliva, revuelve hasta que no quede harina seca y se forme una masa.
3. Amasar en el recipiente varias veces, espolvoreando con un poco más de harina si es necesario o más agua si está muy seca, hasta que se forme una bola de masa áspera y pegajosa.

4. Cubre bien con una envoltura de plástico y deja crecer a temperatura ambiente durante 2 horas (meter en el horno apagado si la temperatura de la casa es baja).
5. Después de 2 horas, la masa habrá crecido y duplicado su tamaño, refrigerar al menos 8 horas y hasta 24. La mía la dejé casi las 24 horas. Puedes hacer la masa por la mañana y ya en la noche estará perfecta para hacerla.

Después de las 8 a 24 horas:

1. Rocía 2 cucharadas de aceite de oliva en una bandeja para hornear con borde de 13x18 pulgadas (32.5x45 cm).
2. Retira la masa del refrigerador y usando tus manos, desliza la masa a la bandeja para hornear preparada con aceite de oliva.
3. Voltea la masa en la bandeja para cubrirla con el aceite, luego presiona suavemente y aplana la masa hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1 pulgada. (La masa no llegará a los bordes de la bandeja para hornear). Cubrela sin apretarla con una envoltura de plástico y deja reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente.
4. Despues de los 10 minutos, destapa la masa y usa las yemas de los dedos para estirar la masa hasta los bordes de la bandeja, si comienza a encogerse, déjela reposar unos minutos y vuelve a intentarlo. Cubre nuevamente y deja reposar hasta que crezca y se eleve ligeramente, aproximadamente 25 minutos.

Mientras tanto hacer la salsa de tomate:

1. En un colador de malla fina, vierte la lata de tomates enteros con sus jugos, coloca un recipiente grande debajo del colador y deja que drene los líquidos.
2. Desechar el agua de tomate que se ha acumulado en el recipiente y verter en el recipiente los tomates colados con su salsa. Aplasta con cuidado los tomates con las manos en trozos pequeños.
3. Agrega el ajo, el aceite de oliva, el vinagre de vino tinto, la sal y hojuelas de chile si las vas a utilizar, revuelve para combinar. Dejar aparte.
4. Coloca una rejilla en el tercio inferior del horno y calienta el horno a 475 °F (250 °C).

Armar la Picaccia:

1. Después de los 25 minutos, con las yemas de los dedos, haz hoyuelos suavemente en la superficie de la masa.
2. Espolvorea 1 taza de queso mozzarella rallado, sobre la masa, dejando un borde de aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada alrededor de los bordes.
3. Vierte la salsa de tomate sobre el queso y esparcela suavemente lo mejor que puedas con el dorso de la cuchara (algunos puntos sin salsa están bien).
4. Espolvorea la taza de mozzarella restante y coloca el queso ricotta con cucharadas encima de todo.

Tiempo de hornear y disfrutar:

1. Hornea durante 17 a 20 minutos, hasta que esté dorada alrededor de los bordes y el queso se haya derretido. Mientras tanto, ralla finamente el queso parmesano.
2. Retira la Picaccia del horno, espolvorea todo con el queso parmesano, deja enfriar durante 5 minutos. Coloca unas hojas de albahaca y más hojuelas de pimiento rojo, si lo deseas. Cortar en 12 cuadrados y a disfrutar.