

LA RECETA

Libum

CULTURA

14_08_2021



Ingredientes para 4 personas

200 g de harina

100 g de agua

50 g de aceite de oliva virgen extra

250 g de queso stracchino

20 g de sal fina

Preparación

Poner la harina en un bol, añadir el agua en la que se ha disuelto la sal y empezar a trabajar con un tenedor, añadiendo el aceite con un chorrito. Pasar la mezcla a una superficie lisa y amasar hasta que esté suave y homogénea.

Hacer una bola, envolverla en film transparente y dejarla reposar a temperatura ambiente durante una hora.

Dividir la masa en dos mitades, una ligeramente más grande que la otra. Dejar el trozo más pequeño tapado y extender el otro con un rodillo, con movimientos continuos de abajo a arriba, girando la masa poco a poco (de "cuarto de hora" en "cuarto de hora" orientativamente), y espolvoreando suavemente con harina constantemente. Continuar hasta que la masa tenga un grosor milimétrico.

Pasar la masa a un molde redondo, preferiblemente de aluminio y con los bordes ligeramente elevados, y engrasar con aceite con la punta de los dedos. La masa debe rebosar por los bordes. Cubrir la base con cucharadas de queso *stracchino* colocadas a intervalos regulares por toda la superficie.

Extender la otra parte de la masa y colocarla sobre el *stracchino*, recortar el exceso y sellar los bordes doblándolos con los dedos. A continuación, hacer pequeños "desgarros" con el dedo índice y el pulgar por toda la superficie para permitir que salga el vapor, evitar que la *focaccia* se hinche y dejar que salgan pequeñas partes de queso fundido.