



PANADERÍA ITALIANA

Focaccia artesanal italiana

Crujiente por fuera, suave por dentro y preparada con paciencia.

RINDE

2 focaccias

REPOSOS

3 × 30 min aprox.

HORNO

180 °C · 13–15 min

Ingredientes

PARA LA MASA

- 1 kg de harina tipo 00
- 700 g de agua fría
- 10 g de levadura fresca
- 30 g de aceite de oliva extra virgen
- 20 g de sal

PARA TERMINAR

- 200 ml de emulsión: mitad agua potable y mitad aceite de oliva extra virgen
- Sal al gusto para la emulsión
- Aceite de oliva extra para engrasar dos charolas de 30 × 45 cm

Preparación paso a paso

Trabaja la masa con suavidad y respeta los tiempos de reposo.

1 Mezcla la base

Combina la harina, el agua fría y la levadura fresca hasta que la harina absorba el líquido.

5 Prepara las charolas

Engrasa generosamente dos charolas de 30 × 45 cm con aceite de oliva extra virgen.

2 Integra y amasa

Agrega el aceite y la sal. Amasa hasta obtener una masa lisa, elástica y bien integrada.

6 Extiende y marca

Pasa la masa a las charolas. Extiende desde los bordes hacia el centro, forma los hoyitos con los dedos y reposa 30 minutos.

3 Divide y reposa

Divide la masa en dos partes iguales. Forma dos bolas, cúbre las y déjalas reposar 30 minutos en recipientes que no sean de aluminio o hierro.

7 Añade la emulsión

Mezcla agua y aceite a partes iguales con sal. Vierte una cantidad generosa y termina de extender la masa con los dedos.

4 Da fuerza a la masa

Haz algunos pliegues, cubre de nuevo y deja reposar otros 30 minutos, o hasta que duplique su volumen.

8 Hornea

Hornea a 180 °C durante 13–15 minutos, hasta que esté dorada arriba y ligeramente colorida por debajo.

CONSEJO DE LA CASA

Disfrútala caliente o fría. La emulsión ayuda a conservar el interior suave. Alérgeno: contiene gluten.