

FOCACCIA - 2

450 gr de farina de força
300 ml de llet sencera
50 ml d'oli d'oliva verge extra
5 gr de sal
15 gr de sucre
25 gr de llevat de pastilla
14 olives negres
14 meitats de tomàquets xerry
1 ceba vermella petita en octaus
Farigola fresca
Sal en escames
Oli per pintar

En un bol pastar la farina juntament amb el llevat, la llet, l'oli, el sucre i la sal. Pastar durant uns 5-7 minuts fins aconseguir una massa no excessivament enganxosa (amb pastadora elèctrica millor). Tapar la massa amb un drap humit i deixar reposar en un lloc càlid durant 1 hora o fins que hagi doblat el seu volum.

Passat aquest temps disposar la massa fermentada sobre una superfície enfarinada. Amb ajuda d'un corró estirar fins a aconseguir un rectangle de 0,5 cm de gruix. Dividir la massa en 6 tires, tallant en el sentit més llarg. Disposar-les en una safata de forn sobre una base de silicona o paper de forn, no deixant molt espai entre elles perquè quan fermentin s'uneixin. Tapar i deixar fermentar 30 minuts més.

Passat aquest temps pintar les tires amb oli i repartir les olives, tomàquets i ceba en cada tira. Humitejar-se els dits i pressionar la massa entre les verduretes per crear els forats inconfusibles de les focaccies. Empolsinar amb la farigola i la sal en escames.

Enfornar a 200 °C. durant 10-15 minuts o fins que la focaccia estigui daurada. Una vegada enfonada retirar del forn i tornar a pintar amb oli d'oliva.

Per portar-les a la taula es recomana separar les tires, (en haver-se unit amb la fermentació i l'enfornat se separaran bé) deixant entreveure pels laterals la textura interior de la focaccia.