

# I N G R E D I E N T E S

## FOCACCIA DE ROMERO Y PARMESANO

1 kg de harina 0000

Sal

Romero

1 taza de queso rallado

20 gr de levadura fresca

1 cdita de azúcar

Agua

Aceite de oliva

# P R O C E D I M I E N T O

1- En un bol mezclar 1 kg de harina 0000 + 1 cda sopera de sal (30 gr) + 2 ramitas de romero picado + 1 taza de queso rayado. (Opcional)

2- En el centro hacer un hueco e incorporar 20gr de levadura fresca + 1 cdita de azúcar + 1/2 taza de agua tibia.

3- Sumar 1/2 taza de aceite oliva.

4- Con una cuchara revolver del centro para afuera.

5- Ir agregando agua tibia hasta formar una masa bien húmeda y pegajosa (1 tasa masomenos).

6- Dejar descansar 20 min en un bol levemente aceitado y tapado con un repasador o bolsa de plástico.

7- Amasar muy poco con las manos enharinadas.

8- Poner en una asadera rectangular aceitada, aplastarla para que quede pareja.

10- Hacer "huequitos" con los dedos y poner varias ramitas de romero por arriba. Rociar con aceite de oliva, queso rayado y sal marina.

12- Llevar a un horno recalentado a 200gr por 35/30 min.

