



	Claudia Paolini Tarde de Tortas Fritas
	8-10
	30 minutos aprox. (más fermentación y horneado)
	500gr de Harina 2 cucharaditas de Sal 25ml de Aceite de oliva 400ml de Agua tibia 100gr de Patatas hervidas y deshechas 10gr de Levadura fresca 1 rama de Romero fresco 1 cucharadita de Sal marina gruesa

Hola! Si os gusta la focaccia, tras esta receta de [Claudia](#) se os irán los ojos. En esta receta, la he preparado con sal marina y romero.

La focaccia es muy popular en Italia, y en la cocina de nuestra casa es también muy querida. Es una especie de pan

plano que se cubre con hierbas aromáticas y otros ingredientes como tomates secos, aceitunas, cebolla lo que queramos ponerle.

Siempre que tenemos un evento con amigos, o una reunión en familia, solemos hacerla. Resulta muy cómodo para servir, ya que lo cortas en porciones y cada uno va tomando su trozo, sin tener que estar comiendo con cuchillo y tenedor, por lo que va genial para este tipo de situaciones informales.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el agua, el aceite y la levadura. Programamos velocidad 3, 30°, 3 minutos.



2. Agregamos la harina y la sal. Programamos pastry P1. Dejamos levar 20 minutos.



3. Añadimos las patatas deshechas y programamos velocidad 5, 5 minutos. Dejamos levar en el bol a 30° durante 45 minutos.



4. La masa es muy líquida y pegajosa. Nos mojamos muy bien las manos para manejarla y la retiramos en un bol, doblándola hacia adentro. Dejamos reposar cubierta con un paño otros 45 minutos.

5. Espolvoreamos un poco de harina en la encimera y colocamos la masa. Presionamos un poco, la plegamos, y la dividimos en dos. Untamos dos fuentes de horno con aceite. Colocamos cada

trozo en una fuente y con las manos untadas de aceite la estiramos a los bordes.

6. Espolvoreamos con romero y sal marina, dejamos duplicar la masa en un sitio cálido. Mientras, calentamos el horno a 200°.

7. Antes de hornear, presionamos con los dedos haciendo como agujeros. Horneamos durante 20-30 minutos hasta que esté dorada.

[Passion for Baking](#)