

	RecetasCui si ne
	8- 10
	120 mi nutos (aprox.)
	250gr de Hari na 30gr de Azúcar (más un extra para espolvorear la focaccia) 25gr de Mantequilla 35gr de Aceite de oliva (más un extra para pintar la focaccia) 125gr aprox. de Agua 4gr de Levadura seca de panadería 5gr de Sal 100gr aprox. de Pepitas de chocolate 100gr aprox. de Naranja confitada

Hola! Hoy es viernes (por fin) y qué mejor manera de

celebrarlo que compartir con vosotros esta receta de focaccia de chocolate y naranja confitada. Además, tenemos más cositas que celebrar, como que nuestra página fan de Facebook cuenta ya con más de 3000 seguidores y estamos muy contentas; si todavía no nos seguís, podéis hacerlo [desde este enlace](#).

Volviendo a la receta, esta focaccia dulce os va a conquistar, al menos en nuestra casa nos ha enamorado y es que queda super tierna, y el chocolate y la naranja hacen muy buena sociedad. La tenía pendiente porque la vi en el [Canal Cocina](#) y me quedé babeando la verdad pensé, Cris date el capricho y haz esta receta que como triunfe va a estar de muerte. Y así fue, todo un disfrute que me ha dejado con ganas de más y repetiré sin duda no tardando.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol la harina, la levadura, el azúcar, la mantequilla en trozos pequeños, el aceite, y en principio 100ml de agua; no ponemos toda la cantidad hasta ir viendo como lo absorbe nuestro tipo de harina. Cuando falten unos 30 segundos, añadimos la sal.

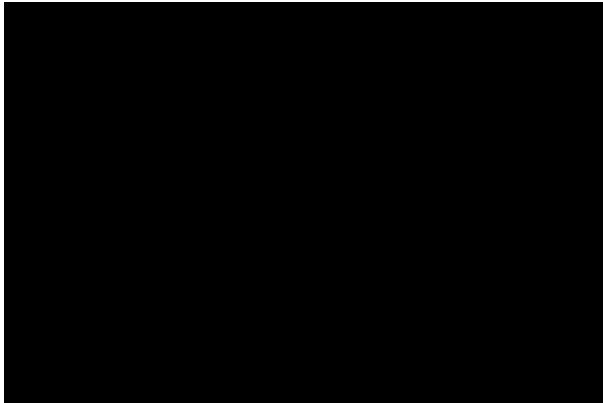


2. Iniciamos el programa pastry P1 (solo el tiempo de amasado, sin dejar levar) y observamos mientras amasa. Si vemos que la masa no se une, sino que se hace como bolitas, entonces añadiremos más agua por el bocal, despacito, hasta ver que la masa empieza a unirse y sin pasarnos de cantidad o nos podría quedar una masa excesivamente pegajosa.

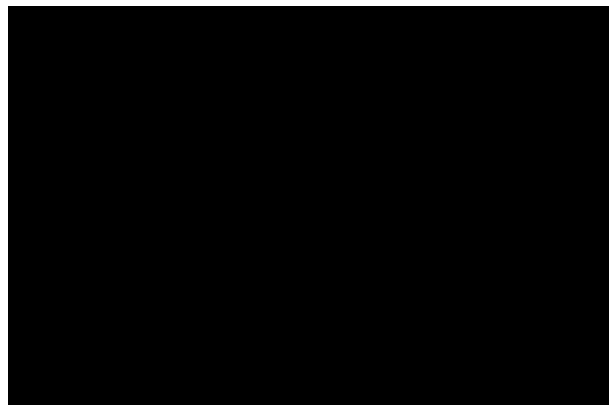
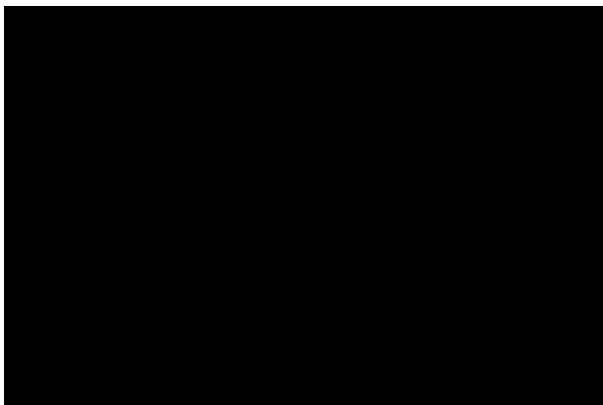
3. Una vez finalizado el tiempo, pincelamos con un pelín de aceite de girasol nuestra superficie de trabajo y ponemos encima la masa. Amasamos un minuto manualmente y dejamos reposar durante 15 minutos en un recipiente tapado. Si vemos

que la masa se nos va a pegar en las manos, nos las untamos con una pizca de aceite.

4. Pasado este tiempo de reposo, engrasamos con aceite un molde rectangular o una fuente apta para horno. Colocamos la masa y con las manos, vamos adaptando la forma al molde.



5. Pintamos la masa con aceite de oliva y cubrimos con bien de azúcar, las pepitas de chocolate y la naranja confitada (yo la he usado picadita). Dejamos reposar dentro del horno apagado durante 90 minutos para que fermente y aumente de tamaño.

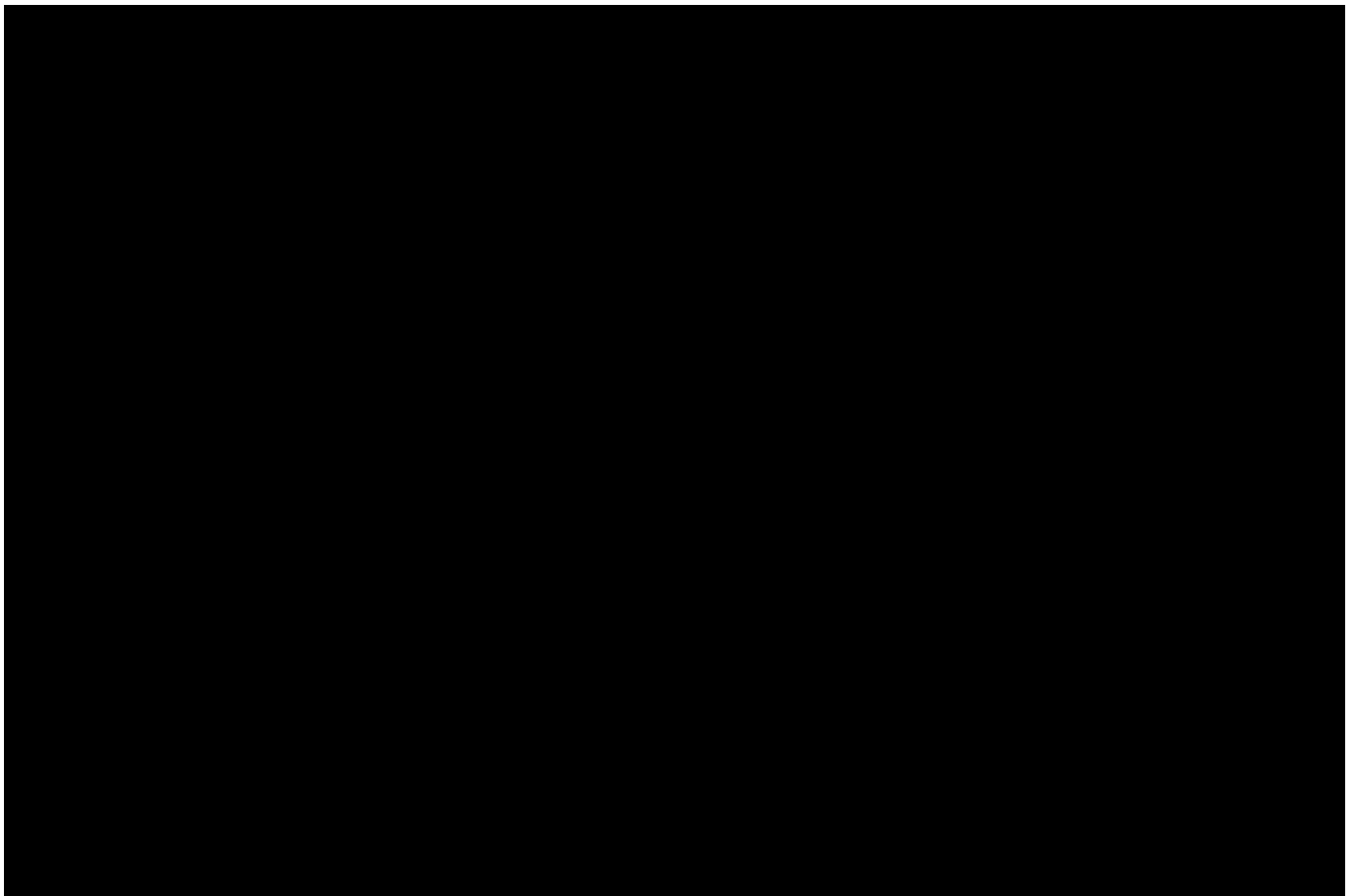


6. Pasado este tiempo, sacamos la masa y hundimos las yemas de los dedos por la superficie, así crearemos los huecos característicos de la focaccia.



7. Horneamos con el horno precalentado a 200° durante 12-15 minutos, según nuestro tipo de horno puede tardar más o menos a esa temperatura. Lo mejor es ir mirando para controlar que se dore pero que no se nos quemé.

8. Dejamos enfriar sobre una rejilla y podremos servir.



En la receta original también ponían avellanas junto al chocolate y la naranja. Podéis ponerlas, o utilizar otro fruto seco.

Si al hacerlo el ambiente de la casa es muy frío, podemos calentar ligeramente el horno a muy baja temperatura antes de meter la masa para que fermente. Así se hará mejor este proceso.