

¿A qué saben las nubes?

FOCACCIA DE TOMATE

Ingredientes:

500 gr de harina de fuerza
20 gr de sémola gruesa
15 gr de levadura fresca
1 cucharadita de sal
50 gr de aceite de oliva virgen extra
320 ml de agua
50 gr de pasta de tomate
4 hojas de albahaca fresca
15 tomatitos cherry
Sal gorda

1.- En una ensaladera grande colocamos la harina de fuerza, la sémola (el cometido de la sémola será el de darle “textura” a la focaccia), y la levadura. Frotamos con las manos hasta integrar la levadura con la harina y la sémola. Echamos la sal y mezclamos ligeramente.

Con amasadora:

a.- Añadimos el agua y el aceite. Metemos la amasadora y comenzamos a mezclar bien. Comenzamos a amasar durante 4 o 5 minutos, hasta que quede una masa bien formada y elástica.

b.- Sacamos la masa a la superficie de trabajo y añadimos la pasta de tomate, y las hojas de albahaca rotas con los dedos (para que liberen mejor sus aceites). Terminamos de amasar con las manos para incorporar estos dos últimos ingredientes. Nos quedará una masa de color rosado. Añadiendo sólo un poco de harina a la superficie de la mesa, formamos una bola con la masa y la dejaremos reposar durante una hora en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

Amasado a mano:

a.- Mezclaremos bien el agua y el aceite con la harina y la sémola, y ayudándonos de una rasqueta sacamos la masa a la superficie de trabajo y la amasamos de tal manera que vayamos incorporando aire.

Metemos las manos por debajo de la masa con los pulgares por encima, y la dejamos caer sobre la mesa al mismo tiempo que sujetamos un extremo, de tal manera que podamos doblarla sobre sí misma. De esta manera vamos incorporando aire, y comenzará a volverse elástica y moldeable.

b.- Una vez que la masa esté firme y manejable, añadimos la pasta de tomate y la albahaca rota con los dedos, y la incorporamos de tal manera que nos quede una masa rosada. Enharinamos ligeramente la superficie de trabajo, y formamos una bola que dejaremos reposar durante una hora en un recipiente enharinado, cubierta y en un sitio cálido.

3.- Pasado el tiempo de reposo, con cuidado volcamos la masa sobre una placa cubierta con papel de horno. Echamos una cucharada de aceite sobre la masa, y con los dedos vamos empujándola (sin estirar) desde el centro hasta los bordes para que se extienda sobre la superficie de la placa. Cubrimos con un paño y dejamos reposar durante 45 minutos. En este momento es cuando podemos encender el horno para precalentarlo a 250 grados.

4.- Descubrimos la masa, y presionamos con la yema de los dedos para desgasificarla. La dejamos reposar de nuevo cubierta con el paño, y en un lugar cálido durante 30 minutos.

5.- Pasado el tiempo anterior, partimos los tomatitos por la mitad y los distribuimos por la superficie de la focaccia y esparcimos un poquito de sal gorda. Bajamos la temperatura del horno a 220 grados. Vaporizamos el interior del horno con agua, y metemos la placa con la focaccia. Dejamos que se hornee durante unos 20 minutos, o hasta que adquiera un tono dorado.

6.- Sacamos la focaccia del horno, y antes de que se enfríe la pincelamos con aceite de oliva, y espolvoreamos un poquito de albahaca picada. Dejamos enfriar sobre una rejilla para que el pan no “sude” y se ablande.