

Raciones para 4

180 g
Agua templada
4 g
Levadura seca de panadero
50 g
Aceite de oliva virgen extra para la masa

300 g
Harina de trigo de todo uso
1 cucharadita
Sal
1/2
Cebolla morada en tiras finas
1 cucharadita
Escamas de sal marina
30 g
Aceite de oliva virgen extra

Romero fresco

- 1 Preparar la masa depositando la harina en un bol y haciendo un hueco en el centro en el que añadir el agua, la levadura seca de panadero, el aceite de oliva virgen extra y la sal. Remover con las manos o con una cuchara de madera.
- 2 Transferir la masa a una superficie de trabajo y amasar un par de minutos o hasta obtener una masa homogénea.
- 3 Engrasar una fuente de horno rectangular y extender la masa por toda la superficie. Cubrir con un paño limpio y dejar levar durante 1 hora.
- 4 Precalentar el horno a 220° C.
- 5 Presionar la masa con las puntas de los dedos y pincelar suavemente con el resto del aceite de oliva virgen extra. Colocar las tiras de cebolla por la superficie y espolvorear con hojas de romero y las escamas de sal.
- 6 Introducir en el horno y cocer durante 20 minutos o hasta dorar.
- 7 Dejar enfriar antes de retirar de la fuente y servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/focaccia-de-cebolla-morada-y-romero/>

