

# Foccacia de Romero



## Ingredientes

- 600 grs harina Proceli ( ó 300 gr de Proceli y 300 gr de Celipan)
- 20 grs levadura fresca o un sobre de prensada panadería.
- 500 grs agua.
- 30 grs aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de sal.
- Una pizca de azúcar
- Unas ramitas de romero
- Un poco de sal gruesa o en escamas
- Opcional, tomates cherry, orégano, calabacín, etc...

## Preparación

1. Templar el agua con la levadura: 2 min, 37° vel 1.
2. Poner el resto de ingredientes y mezclar 30seg, vel.6.
3. Amasar 3 min. Vel espiga.
4. Estirar la masa con la forma deseada, mejor hacerlo con las manos mojadas en agua o aceite para que no se nos pegue tanto la masa y podemos hacer piezas individuales o familiar. Dejar reposar unos 45 min.

Precalentar el horno a 190°, unos 10 minutos antes de introducirla.

5. Pintar la masa con aceite y hacer agujeros con los dedos. En estos agujeros introducir el romero para aromatizar.
6. Por último poner un poco de sal gruesa o maldon por encima.
7. Hornear durante unos 25 min. a 190.

**Tiempo:** 35 min + 45 de reposo

**Raciones:** 8



thermomix