

Focaccia de jamón y queso

Ingredientes

- 100 gr de queso emmental (o similar) en trozos
- 200 gr agua
- 75 gr de aceite
- 25 gr levadura fresca de panadería
- 400 gr de harina de fuerza
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de tomillo
- 1 cucharilla de orégano
- 100 gr de dados de jamón serrano
- 100 gr de cebolla en rodajas finas (media cebolla)
- 1 pellizco de sal gorda (o normal)



Preparación

1. Precalentar el horno a 220 °C.
2. Ponemos el queso en el vaso y lo rallamos **5 seg / vel 6**. Reservamos en un bol.
3. Ponemos el agua, 25 gr del aceite y la levadura y mezclamos **1 min / vel 2**.
4. Añadimos la harina, la sal, las especias, el jamón y el queso reservado y mezclamos **10 seg / vel 4**. Una vez mezclado, amasamos **2 min / vel espiga**.
5. Retiramos la masa y la extendemos con los dedos en una bandeja de horno previamente engrasada o con papel de horno. La masa no debe quedar muy fina, de unos 2 cm aproximadamente.
6. Sobre la masa colocamos la cebolla y espolvoreamos con un poco de tomillo y la sal gorda. Regamos con el aceite sobrante y apretamos todos los ingredientes hacia abajo con los dedos.
7. Horneamos durante 20 min

Tiempo: 30 minutos