

FOCACCIA DE TOMATES CHERRY Y ORÉGANO

Ingredientes: (Focaccia)

- 600 g de harina
- 380 g de agua tibia
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 1 sobre de levadura seca para pan
- 1 pizca de Natuvia Granulado
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de orégano fresco picado (o seco si no tenés)

(Topping)

- 15/20 tomates cherry partidos por la mitad
- 2 cucharadas de orégano fresco picado
- Aceite de oliva virgen
- Sal gruesa

Preparación:

- 1- En un bowl pequeño, poné el aceite del topping y el orégano picado y reservalo.
- 2- Luego, trabajá la masa. Podés hacerlo con la batidora si preferís. Poné todos los ingredientes en un bowl y amasá unos cinco minutos, hasta que la masa esté elástica.
- 3- Cubrí la bandeja de horno con papel vegetal y estirá la masa dándole la forma que querás, en este caso rectangular.
- 4- Tapala con un trapo y dejala reposar durante una hora para que doble su tamaño.
- 5- Cuando haya levado la masa, encendé el horno a 220°, luego hacé agujeritos en la masa (basta con presionar un poquito) donde irán los tomates cherry.
- 6- Chorreá la mezcla de aceite y orégano por encima de la masa y con ayuda de un pincel, esparcí bien para que haya aceite por todo lado.
- 7- Finalmente, espolvoreá con la sal gruesa.
- 8- Horneá entre 20 y 30 minutos a 220°.
¡A disfrutar!