

Focaccia a la Salvia

Ingredientes

300 gr. de Harina de Trigo o de Espelta

15 gr. de Levadura de Cerveza Fresca

1 Puñado de Hojas de Salvia frescas

1 Taza de Leche de Vaca o Vegetal

Aceite extra Virgen de Oliva

Hojas de Romero

Mezcla la harina con sal y colócala sobre una superficie lisa. Diluye la levadura en un poco de agua tibia y vierte en el centro de la harina, añadiendo también dos cucharadas de aceite de oliva. Empieza a amasar con la leche tibia hasta obtener una masa suave y elástica de la consistencia del lóbulo de una oreja. Dale forma de pelota, cúbrela con un paño húmedo y déjala reposar en un lugar templado e alejado de las corrientes de aire.

Después de 2 horas vuelve a amasar la masa añadiendo las hojas de salvia frescas finamente desmenuzadas. A continuación extiéndela en una fuente para horno previamente untada con aceite y perfora la superficie con la ayuda de un tenedor. Añade aceite, las hojas de romero y sal gruesa. Cocina la Focaccia en el horno previamente precalentado a 200° durante 20 minutos.

¡Buen provecho!