




Marocca Toscana

Ingredientes:

- 700 gr. de harina de maíz
- 300 gr. de harina de trigo
- **100 gr. de uvas pasas**
- una cuchara de semillas de hinojo
- 1 vaso de aceite de oliva extra virgen
- 50 gr. de levadura de cerveza fresca
- sal



Diluye la levadura de cerveza en media taza de agua templada, tamiza las dos harinas y colócalas en forma de fuente en la mesa, añadiendo al centro el aceite, la sal y la levadura. Si la masa resultara demasiado dura puedes añadir un poco de agua. Amasa bien con las manos la mezcla y finalmente añade las uvas pasas previamente remojadas en agua y las semillas de hinojo. Trabaja la masa enérgicamente y a continuación déjala reposar en un lugar templado hasta que haya aumentado el doble su volumen. A continuación métela en un molde de unos 40 cm de diámetro previamente untado con aceite de oliva y cocínala en el horno a 180° durante una hora.