

Focaccia fácil

Esta receta es perfecta para los que recién se inician en la panadería. No hay que usar una batidora, amasar ni emplear técnicas complejas de moldeado. Lo único que tienes que hacer es revolver y plegar los ingredientes con una espátula para que salga un pan plano magnífico con una base deliciosamente crujiente.

Rinde para: 2 focaccias redondas o 1 rectangular.

Tiempo: Calcula unas 15 horas incluido el leudado por la noche.



Esponja

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Harina multiuso sin blanquear*	½ taza	80	2,8
Levadura instantánea	¼ de cucharadita	0,8	0,025
Agua, tibia	⅓ de taza	80	2,8

*Para medirla, introduce la taza en un recipiente de harina y luego retira el exceso con el lado plano de un cuchillo.

Masa principal

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Harina multiuso sin blanquear*	2½ tazas	355	12,5
Levadura instantánea	1 cucharadita	3	0,1
Agua, tibia	1¼ tazas	296	10,5
Sal	1 cucharadita	6	0,2

*Para medirla, introduce la taza en un recipiente de harina y luego retira el exceso con el lado plano de un cuchillo.

Ingredientes adicionales

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Aceite de oliva	4 cucharadas	54	1,9
Sal	½ cucharadita	3	0,1
Romero, fresco (opcional)	1 a 2 ramitas		

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, dos moldes redondos de 23 cm (9 pulgadas) o un molde rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas).

Hacer y dejar leudar la esponja. Monta el Fermentador con agua en la bandeja y la temperatura configurada a 24 °C (75 °F). En un tazón grande, mezcla los ingredientes para la esponja hasta formar una masa homogénea y luego raspa las paredes del tazón hacia abajo. Pon la esponja en el Fermentador y déjala leudar durante 12 horas.

Hacer y dejar leudar la masa principal. Configura el Fermentador a 27 °C (80 °F) y asegúrate de que la bandeja de agua esté llena. Echa todos los ingredientes para la masa principal al tazón de la esponja leudada y mézclalos bien. La masa quedará muy húmeda y pegajosa. Déjala leudar durante 2 horas en el Fermentador.

Plegar la masa. Durante el leudado de 2 horas, haz tres sesiones de estirado y plegado (idealmente en intervalos de 30 minutos). En cada sesión, deja la masa en el tazón y usa una espátula enaceitada para levantar, estirar y doblar secciones de la masa cuidadosamente. Gira el tazón 90 grados después de cada plegado. En total, tendrás que estirar y doblar la masa, y luego girar el tazón ocho veces por sesión.

Prepararte para hornear. Después de la última sesión de estirado y plegado, precalienta el horno a 260 °C (500 °F) y coloca una rejilla en el tercio inferior del horno. Si tu molde (o moldes) no tiene una cubierta antiadherente, forra el fondo con papel vegetal. Vierte la mitad del aceite de oliva en el molde (o moldes) y espárcelo por las paredes y el fondo de manera pareja. Espolvorea la mitad de la sal sobre el aceite de manera uniforme.

Dividir y dejar reposar la masa. Si vas a usar dos moldes redondos de 23 cm (9 pulgadas), quita la masa del tazón y vuécala sobre una superficie ligeramente enharinada (o enaceitada). Utilizando un cuchillo enaceitado, corta la masa en dos mitades. Con las manos enaceitadas, mete cuidadosamente los bordes por debajo para formar dos bolas de masa. Coloca cada bola en un molde redondo enaceitado, voltéala para cubrirla con aceite de oliva y déjala reposar durante 10 minutos.

Otra opción, si vas a usar un molde de 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas), es quitar la masa del tazón y volcarla sobre el molde enaceitado. Pincela la parte superior con un poco de aceite de oliva y déjala reposar durante 10 minutos.

Moldear la masa. Con las manos enaceitadas, estira cuidadosamente la masa hacia los bordes del molde (o moldes). Si la masa se resiste al estirado, déjala reposar 5 minutos más y continúa estirándola. Esparce el aceite y la sal restantes de manera pareja sobre la masa, y añade el romero, si quieres. Con los dedos enaceitados, haz hoyos profundos por toda la masa introduciendo los dedos hasta que apenas toquen el fondo del molde.

Hornear la focaccia. Pon la focaccia en el horno y baja la temperatura a 232 °C (450 °F). Hornéala hasta que quede dorada tanto en la parte superior como inferior, aproximadamente 20 minutos. De ser necesario, gira el molde (o moldes) a la mitad de la cocción para que el dorado sea pareja. Enfría la focaccia sobre una rejilla durante 10 minutos y luego pásala del molde (o moldes) a una tabla para picar. Pincela la parte superior con el aceite que haya quedado en el fondo. Rebánala y sívela.

Tiempo de preparación alternativo

Si quieres hornear la focaccia por la noche, es fácil refrigerar la esponja. Después de leudar durante 11 horas por la noche, cubre y refrigera la esponja. Sácala del refrigerador unas 4 horas antes de servir y caliéntala en el Fermentador a 24 °C (75 °F) durante 1 hora. Luego, sigue las instrucciones mencionadas anteriormente para la preparación y el plegado de la masa principal y el horneado de la focaccia.

