

RECETAS

# Focaccia con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

280g de harina

6g de sal

32ml de aceite de oliva

32ml de aceite de oliva

170ml de agua tibia

60g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta  
deliciosa receta, ¡20g de  
Nutella® por persona es  
suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Disolver la levadura en agua tibia. Combinar la harina y la sal, después 15ml de aceite de oliva y la levadura, mezclar hasta que la masa se vuelva lisa y elástica.

**2**

Estirar la masa con un palo de amasar hasta que tenga un espesor de 1.5cm. Cubrir con un repasador y deja reposar durante 1 hora aprox.



**3**

Antes de hornear, rociar con un poco de aceite de oliva por encima. Hornear durante 20 minutos.



**4**

Una vez fría, cortar la focaccia en 8 partes y rellenar cada una con 7g de Nutella®

**La combinación más adorable. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella**

Se cree que en las bodas medievales la novia y el novio ofrecían a sus huéspedes focaccia como una muestra de gratitud, aunque es probable que esta costumbre haya cambiado en la medida en que el Obispo de Génova comenzó a prohibirla. Seguro seguiría siendo una tradición, si la hubieran acompañado con Nutella®.