

RECETA

# Focaccia con Nutella®

Medio

4 h 0 min



## INGREDIENTES

**PARA 10 RACIONES**

150 g de Nutella®

**Para la masa**

500 g de harina

12 g de levadura fresca

12 g de azúcar

260 ml de agua

70 g de aceite de oliva virgen extra

12 g de sal

**Para decorar:**

Un poco de aceite de oliva virgen extra

Azúcar glas



En esta deliciosa receta,  
**15 g de Nutella®**  
por persona son  
suficientes para disfrutar  
de todo su sabor.

## ELABORACIÓN



1

En un bol, mezcle el aceite de oliva, el agua caliente, la levadura fresca y el azúcar.

Deje reposar durante unos minutos.



2

Sobre una tabla de madera, coloque la harina formando una especie de fuente.

Vierta el líquido hasta que la harina lo absorba y añada la sal.



3

Amase y disponga la masa en un bol cubierto por film transparente.

Deje reposar a temperatura ambiente unas 2 horas, hasta que la masa suba.

**4**

Divida la masa en 10 porciones de 80 g cada una, formando pequeñas focaccias.

Dispóngalas en una bandeja para el horno.

Cúbralas de nuevo y deje reposar durante 30 minutos más.

**5**

Precaliente el horno a 200°C.

Justo antes de hornear, pinte las focaccias con agua, aceite y una pizca de azúcar, y, por último, presione la masa usando la punta de los dedos para crear algunos agujeros.

Hornee durante 20-25 minutos hasta que se doren.

**6**

Corte las focaccias por la mitad y rellénelas con unos 15 g de Nutella®.

**¡Listo para disfrutar!**