

RECETA

# Focaccia con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 min



## INGREDIENTES

### PARA 4 RACIONES

- 280 g de harina común
- 6 g de sal
- 32 ml de aceite de oliva
- 8 g de levadura de cerveza
- 170 ml de agua tibia
- 60 g de Nutella® (15 g/ración)
- Sal de cocina al gusto



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

## ELABORACIÓN

**1**

Diluye la levadura de cerveza en el agua tibia. Combina la harina con la sal e incorpórale 15 ml de aceite de oliva y la levadura diluida en agua. Mezcla todo hasta obtener una masa homogénea y pegajosa.

**2**

Con la ayuda de un rodillo, extiende la mezcla hasta que tenga un grosor aproximado de 1,5 cm. Cúbrela con un trapo y espera a que suba durante una hora.



3

Antes de hornearla, rocía la superficie con aceite de oliva virgen extra y sal de cocina al gusto. Precalienta el horno a 220°C y hornéalas durante 20 minutos.



4

Cuando se haya enfriado, corta la focaccia en 8 trozos y unta cada trozo con 7 g de Nutella®.

## ¡Una pareja perfecta! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Se cree que en las bodas medievales la novia y el novio ofrecían focaccia a sus invitados en señal de gratitud. ¡Sin duda la ofrenda es mucho mejor si untamos la focaccia con Nutella®! Prueba nuestra **receta de focaccia con Nutella® ahora.**