

RECETA

Focaccia con Nutella®

Media

4 Porciones

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

280g de harina

6g de sal

32ml de aceite de oliva

8g de levadura

170ml de agua tibia

60g de Nutella® (15g/porción)

Sal de grano para adornar



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Disuelve la levadura en agua tibia. Añade la harina y la sal en un mezclador de alimentos, después 15ml de aceite de oliva y la levadura, mezcla hasta que la masa se vuelva lisa y elástica.

**2**

Estira la masa con un rodillo hasta que tenga un espesor de 1.5cm. Cubre con un paño limpio y deja reposar durante 1 hora aprox.

**3**

Antes de hornear, rocía un poco de aceite de oliva por encima y espolvorea con sal de grano. Hornéala durante 20 minutos.

**4**

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

La combinación más adorable. Comparte 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®.