

FOCACIA DE BACON Y *BOLETUS*

Ingredientes para la masa empaste:

1 kg de harina de trigo

500 cL de agua

25 g de sal

10 cucharadas de aceite de oliva

1 pizca de azúcar

Ingredientes para la masa madre:

400 g de harina de trigo

300 cc de leche

20 g de levadura

300 g de bacón

250 g de *Boletus*

Elaboración:

1. Mezclar los sólidos en bol y los líquidos por otro lado. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Reposar bien tapado 1 hora.
2. Disolver la levadura en la leche. Luego mezclar con la harina. Dejar hasta duplicar su volumen.
3. Picar los hongos y el bacón a cuadraditos. Saltear en una sartén, enfriar y reservar.
4. Mezclar el empaste y la masa madre. Amasar bien y agregar el bacón y los hongos.
5. Colocar la masa saborizada en un molde de pizza, fermentar hasta duplicar su volumen, rociar con aceite de oliva.
6. Cocinar 30 minutos a 200°C en el horno.