



MINIFOCACCIAS DE NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Merienda |
Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 raciones

2 minifocaccias por ración

INGREDIENTES

- 700 g de harina
- 15 g de sal
- 80 ml de aceite de oliva
- 20 g de levadura de cerveza
- 420 ml de agua caliente
- 150 g de NUTELLA®
- Sal gorda para decorar

ELABORACIÓN

Disuelva la levadura en agua caliente.

Añada la harina y la sal en el vaso de la batidora e incorpore 40 ml de aceite de oliva y la levadura disuelta. Bata hasta obtener una masa homogénea y elástica.

Extienda la masa con un rodillo hasta lograr un grosor de aprox. 1,5 cm. Cubra con un paño limpio y deje reposar durante 1 hora.

Antes de hornear, rocíe un poco de aceite por encima y espolvoree sal gorda.

Hornee a 220°C durante 20 minutos.

Una vez fría, rellene con unos 15 g de NUTELLA® por ración.