



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 281 Kcal |
| Proteínas: | 8.3 g |
| Grasa Total: | 3.7 g |
| Colesterol: | 0,3 mg |
| H. de Carbono: | 52.3 g |
| Fibra Dietética: | 2,5 g |
| Sodio: | 397 mg |

FUGAZZA

Ingredientes

- ¼ Taza leche SVELTY® tibia
- 10 g de levadura instantánea
- 1 Cucharadita de azúcar granulada
- 1 Cucharada de harina
- 1 ½ Taza de sémola de trigo
- 1 ¼ Taza de harina
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharada sopera de aceite de oliva
- 130 ml de agua tibia
- 1 ½ Cebolla cortada en pluma
- Orégano a gusto

Preparación

1.- Junta en un recipiente la leche SVELTY® tibia con la levadura y remueve hasta juntar, agrega la azúcar y la cucharada de harina y mezcla hasta homogenizar. Cubre y reposa durante 15 minutos hasta que la preparación aumente al triple su volumen.

2.- Luego, agrega la sémola con la otra parte de harina, la sal y el aceite de oliva. Vierte el agua tibia y comienza a amasar hasta obtener una masa compacta de textura blanda y lisa. Estira sobre una lata de horno de manera alargada dejando un grosor de 03 a 05 mm. Reposo nuevamente durante 15 minutos hasta aumentar su volumen.

3.- Mientras, saltea la cebolla en una sartén con un toque de aceite, una vez lista, acomódala sobre la masa y lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 20 a 25 minutos aproximadamente hasta cocer la masa completamente y dore la cebolla. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar.