



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 líquida 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 líquida 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.