

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Focaccia con Brugge Oud

Focaccia con Brugge Oud

Ingredienten:

- 150 g de Brugge Oud rallado
- 3 g de levadura fresca
- 200 ml de agua tibia
- 500 g de harina para pizza
- 75 g de mantequilla Brugge
- 1 cucharada de sal marina gruesa o en escamas
- 3 chalotas y albahaca en hoja

Bereiding:

- Disuelva la levadura en agua tibia
- Amase la harina en un recipiente grande junto con la levadura disuelta, 50 g de queso y 25 g de mantequilla derretida. Amase hasta obtener una masa elástica y, si es necesario, añada un poco de agua o harina. Después déjela elevar una hora en un lugar sin corriente hasta que duplique su volumen.
- Precaliente el horno a 200 °C.
- Cubra una fuente de horno con papel vegetal.
- Golpee la masa varias veces y extiéndala sobre la bandeja de horno con 2 cm de grosor.
- Agujeree la masa con las yemas de los dedos.
- Después mezcle el resto del queso con la chalota, la sal y 50 g de mantequilla derretida
- Extienda bien la mezcla sobre la masa y hornee 30 minutos a 200 °C hasta que se dore.
- Deje enfriar y sirva como aperitivo en trozos con tomates cherry y albahaca.

4 personen

45 min

Aperitivos

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/focaccia-con-brugge-oud>