

RECETA CON

*crema de queso*

## Focaccia de tomate seco, crema de Galmesán y sardina ahumada

### INGREDIENTES

500 gr harina fuerte  
50 gr tomate seco picado  
275 ml agua tibia  
1 cucharada pequeña de sal  
1 cucharada pequeña de azúcar  
Tomillo, romero  
½ cucharada pequeña de ajo en polvo  
80 ml aceite oliva  
20 gr levadura fresca de panadero

# GALMESÁN

*cremas para untar,  
dippear o cocinar*



Amasar el conjunto hasta conseguir una masa lisa y sedosa. Dejar reposar, hasta que doble su volumen (el tiempo dependerá de la temperatura ambiente).

Estirar y colocar en una bandeja, con grasa o papel de horno para que no pegue. Pintar con aceite de oliva y espolvorear con queso Galmesán rallado y unas escamas de sal. Dejar fermentar, una hora más.

Cocer en horno a 180 °c durante 25 minutos. Una vez frío, cortar con cuchillo de pan en rectángulos y reservar.

Poner en una manga pastelera la crema de queso y escudillas en la superficie de la focaccia. Colocar encima un lomo de sardina ahumada y unos brotes de albahaca.

*disfruta cocinando y saboreando !!!*

