

WILLIAMS SONOMA

Focaccia Sandwich y Mojito

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
FOCACCIA - 375 ml agua tibia - 500 g harina - 1 cdta de azúcar - 7 g levadura - 10 g de sal - 40 ml aceite de oliva	1. En un bowl el azúcar con la levadura y el agua tibia y deja reposar 10 min. 2. Añadir la harina al bowl con la mezcla de levadura azúcar y agua, comenzar a integrar, antes de terminar integrar la sal con el aceite de oliva, integrar hasta desaparecer todo rastro de harina suelta y dejar reposar por 30 min. 3. Pasado el tiempo del primer reposo hacer 4 pliegues en si mismo y dejar reposar 20 min más, este proceso se debe repetir 3 veces. 4. Después del último pliegue dejar reposar mínimo 2 horas o 12 horas en refrigeración. 5. Pasar a una bandeja preferentemente cuadrada, añadir por arriba aceite de oliva y sal gruesa. 6. Hornear a 220° C de 20 a 25 min hasta que esté dorado.
PESTO DE ALBAHACA - 60 g de hojas de albahaca - 100 g parmesano rallado - 1 diente de ajo - 120 ml de aceite de oliva. - 30 g piñones tostados - Sal y pimienta al gusto	1. Lavar y desinfectar las hojas de albahaca. 2. En una licuadora o procesadora de alimentos colocar el resto de los ingredientes y licuar hasta obtener una mezcla homogénea. 3. Rectificar el sabor y servir.
SÁNDWICH - Focaccia - Pesto de albahaca - Queso mozzarella o burrata - arugula - Jamón serrano - Vinagre balsámico	1. Cortar la focaccia en rectángulos o cuadrados 2. Cortar la porción a la mitad y juntar el pesto por ambos lados, añadir queso en una de las tapas y gratinar. 3. Una vez gratinado colocar el arúgula en la parte de abajo añadir un poco de vinagre balsámico. 4. Añadir el jamón serrano y tapar con la otra cara del sandwich.
MOJITO - 6 a 7 hojas de hierbabuena - 1-2 onza de jarabe de azucar. - Hielo al gusto - 60 a 120 ml de agua natural o agua mineral. - Fresas, - Blueberry - Frambuesa - Hojas de menta	1. En un vaso old fashion y con un set tools de bar macerar con la cuchara el jugo de limón con las hojas de hierbabuena. 2. Una vez macerado, añadir el jarabe de azúcar hielos hasta llenar el vaso. 3. Terminar de llenar el vaso con el agua natural o mineral 4. Decorar con rodajas de limón y hojas por encima. 5. Añadir la fruta de tu elección al macerar las hojas de menta

