



Pan focaccia noruego

(hace seis panes planos de 7 pulgadas)

<p><u>Ingredientes:</u></p> <p>1 1/2 tazas de agua tibia 3/4 cucharadita de levadura para hornear 3/4 taza de harina integral 1/3 taza de yogur plano 3 tazas de harina blanca sin blanquear 3/4 cucharadita de polvo para hornear 1 cucharadita de cada uno: orégano, tomillo, ajo en polvo 1/2 cucharadita de albahaca seca 3/4 cucharadita de sal Harina adicional para amasar Sal kosher y queso Parmesano para rociar</p>	<p><u>Utensilios necesarios:</u></p> <p>1 taza de medir líquidos 1 juego de tazas de medir secos 1 juego de cucharas de medir 1 cuchara grande 2 tazones grandes 3 platos 1 sartén grande 1 espátula 1 toalla limpia y seca 1 rodillo de mesa</p>
---	--

Pasos:

1. Agreguen agua tibia a un tazón grande. Agreguen la levadura y dejen reposar la mezcla de 1 a 2 minutos, hasta que la levadura se disuelva.
2. Agreguen la harina de trigo integral, revolviendo hasta que esté bien mezclada. Revuelvan el yogur en la mezcla de harina.
3. En otro tazón grande, revuelvan la harina blanca, el polvo para hornear, el orégano, el tomillo, el ajo en polvo, la albahaca, y la sal. Gradualmente, agreguen los ingredientes secos al primer tazón, revolviéndolos hasta que se forme una masa blanda.
4. Ligeramente espolvoreen harina en una superficie limpia. Volteen la masa sobre la harina y amasen suavemente durante 3 a 5 minutos. Haga una bola con la masa.

Nota: esta es una masa suave, no agreguen más harina de la necesaria.



5. Dividan la mesa en seis partes iguales.
6. En una superficie preparada con harina, usen el rodillo para aplanar cada bola en una forma redonda de 7 pulgadas de diámetro y 1/4 de pulgada de grueso más o menos.
7. Calienten el sartén a fuego medio-alto. Cocinen los panes por 2 a 3 minutos por un lado, hasta que estén dorados y un poco inflados.
8. Volteen los panes y rocíenlos con sal kosher y queso parmesano. Cocínenlos por 2 minutos más hasta que estén dorados.
9. Remuevan el pan del sartén y pónganlos en un plato a enfriarse. Cúbranlos con una toalla limpia y seca hasta que estén listos para servirlos.