

## Focaccia de tomate

### Masa:

150 gr de agua  
10 gr de aceite de oliva  
10 gr de levadura prensada fresca  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
350 gr de harina de fuerza  
90 gr de patata cocida

### Cobertura:

3-4 tomates cortados en rodajas o 20 tomates cherry cortados por la mitad  
30 gr de aceite de oliva y dos cucharadas para engrasar  
2 dientes de ajo  
½ cucharadita de sal y un poco más para espolvorear  
2 cucharadas de orégano

### Preparación:

1. Ponga en el vaso el agua, el aceite, la levadura, la sal, el azúcar y programe 1 minuto 30 seg/vel 5
2. Agregue 100 gr de harina y la patata cocida y bata 5 seg/vel 5
3. Añada los otros 250 gr de harina y amase 2 min vel Espiga. Retire la masa del vaso, forme una bola y deje reposar en un bol cubierto con film transparente durante 30 min o hasta que doble su volumen.

### Cobertura:

4. Ponga en un bol los tomates y reserve.
5. Ponga en el vaso el aceite, los dientes de ajo, la sal, el orégano y pique 5 seg/vel 5 Vuelque el contenido del vaso por encima de los tomates y deje marinar durante 30 minutos.

### Montaje:

6. Precaliente el horno a 200° C
7. Vierta 2 cucharadas de aceite en una bandeja de 20 por 30 cm. Con las manos aceitadas extienda la masa en la bandeja presionando con las yemas de los dedos dejando la superficie irregular con los dedos marcados en la masa.
8. Distribuya los tomates por la superficie, riegue con la marinada y espolvoree con sal.
9. Hornee a 200 gr C durante 20-25 minutos. Retire del horno y sirva en porciones

