

# Schiacciata de cebolla y tomate



## Elementos del invento:

### masa:

- 275 gr de agua
- 3 cdas de aceite de oliva
- 1 cta de sal
- 475 gr de harina de fuerza
- 2 ctas de azúcar
- 8 gr de levadura fresca

### relleno:

- 1 cebolla de Fuentes, D.O. (grande)
- 1 cda de azúcar
- 50 gr de tomates secos
- 20 gr de piñones
- 8 olivas negras

## Elaboración de los elementos:

Para hacer la masa disolvemos la levadura en el agua y ponemos los ingredientes en la panificadora según indique el fabricante. Programa de amasado + levado.

Sofreímos la cebolla en una sartén y a mitad de cocción caramelizamos con la cucharada de azúcar. Reservamos.

Preparamos un pesto de tomates, para ello trituramos los tomate secos junto con los piñones, las olivas peladas y 3 cucharadas de AOVE Reservamos.

Cuando haya acabado el programa de la panificadora, desgasificamos y dividimos la masa en dos mitades iguales. Estiramos la primera de ellas hasta obtener un círculo de 23 cm de diámetro. Repartimos el pesto de tomate y la mitad de la cebolla sofrita.

Tapamos con la otra mitad de la masa previamente estirada también y sobre ésta colocamos el resto de la cebolla.

Dejamos levar durante 30 minutos.

Rociamos con agua y horneamos a 200 grados durante 25 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>