

# FOGATINES

*de tomates secos y  
olivas negras*

- Ingredientes (para 4 fogatines)
- 250 gr de harina de fuerza
  - 5 gr de sal
  - 140 ml de agua
  - 7 gr de levadura fresca
  - 15 gr de margarina
  - 5 gr de azúcar
  - 5 gr de leche en polvo
  - 40 gr de tomates secos
  - 30 gr de oliva negra de Aragón

## Preparación:

La noche de antes ponemos a remojo los tomates en AOVE. Reservamos.

En un bol ponemos la harina junto con la sal, el azúcar, la leche en polvo y la margarina. Hacemos un agujero en el medio e incorporamos el agua. Amasamos.

Añadimos la levadura y los tomates secos bien escurridos y troceados, además, las olivas negras deshuesadas y troceadas. Amasamos durante 10 minutos, formamos una bola y dejamos reposar durante 30 minutos tapada la masa con un paño.



Estiramos la masa y formamos cuatro fogatines de un grosor de unos 2 cm. Tapamos con un paño y dejamos levar nuevamente durante 1 hora.

Precaentamos el horno a 250° y en su interior colocamos una olla llena de trapos y cubierta de agua para generar vapor.

Bajamos la temperatura a 230°, rociamos de agua nuestros fogatines y horneamos durante 15 minutos.

Al sacar pintamos con el aceite de los tomates y dejamos enfriar sobre una rejilla.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

