Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON ORÉGANO DON JAIME

Focaccia italiana con orégano, aceite de oliva y sal marina

Te comparto una receta de focaccia de estilo italiano, bien esponjosa por dentro, dorada y crocante por fuera, con el aroma protagonista del orégano y un buen aceite de oliva extra virgen. Es ideal para acompañar una picada, servir como entrada o disfrutar recién salida del horno.



Ingredientes (6–8 porciones · 25 min activos · 2–3 h de leudado)

PARA LA MASA

- 500 g de harina de trigo 000
- 375 ml de agua tibia
- 7 g de levadura seca o 20 g de levadura fresca
- 10 g de sal fina
- 1 cucharadita de azúcar o miel
- 30 ml de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de orégano seco

PARA LA SUPERFICIE

- 40 ml de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de orégano seco
- Sal marina gruesa o en escamas, a gusto
- 1 diente de ajo picado (opcional)

Preparación

1. Preparar la masa. Disolvé la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejá reposar entre 5 y 10 minutos si utilizás levadura seca activa. Incorporá la harina, el orégano y el aceite de oliva. Mezclá hasta integrar y agregá la sal. La masa debe quedar húmeda y pegajosa; no agregues harina de más.

2. Desarrollar la masa. Dejala reposar 15 minutos. Con las manos ligeramente aceitadas, estirá un borde de la masa y plegalo hacia el centro. Repetí desde los cuatro lados. Cubrí y dejá leudar entre 60 y 90 minutos, hasta que aumente notablemente de volumen.

3. Formar la focaccia. Aceitá generosamente una fuente de aproximadamente 30 × 40 cm. Pasá la masa a la fuente y estirala suavemente. Si se retrae, dejala descansar 10 minutos antes de continuar. Tapá y dejá leudar otros 30-45 minutos.

4. El toque del orégano. Precalentá el horno a 220 °C. Rociá la superficie con el aceite de oliva. Con las yemas de los dedos aceitadas, presioná la masa para formar los clásicos hoyuelos. Distribuí el orégano y la sal marina. Si usás ajo, mezclalo con el aceite para evitar que se queme directamente sobre la masa.

5. Hornear. Llevá al horno durante 20-25 minutos, hasta que la superficie esté dorada y los bordes crocantes. Retirá y dejá reposar 5-10 minutos. Si querés realzar el aroma, agregá unas gotas de aceite de oliva extra virgen al salir del horno.

El secreto para un orégano intenso y aromático

Para conseguir una focaccia con un perfume extraordinario, te recomiendo trabajar el orégano en dos momentos:

- **En la masa:** una cucharada para distribuir el sabor de manera uniforme.
- **En la superficie:** otra cucharada mezclada con el aceite de oliva, para liberar los aromas durante el horneado.

Un buen orégano seco, desmenuzado suavemente entre las manos antes de utilizarlo, libera mejor sus aceites aromáticos. Evitá quemarlo o colocarlo en exceso, porque puede aportar notas amargas.

Una variante gourmet para sorprender

Podés transformar esta receta en una focaccia de autor agregando, antes de hornear:

- Tomates cherry cortados al medio.
- Aceitunas negras descarozadas.
- Láminas finas de cebolla morada.
- Orégano y aceite de oliva extra virgen.

El resultado es un pan aromático, colorido y con diferentes texturas, excelente para una tabla de quesos, embutidos y vegetales asados.

Mi consejo final: no busques una masa seca y fácil de manipular. La focaccia necesita una masa hidratada, abundante aceite de oliva y un buen leudado. Esa combinación es la que te dará una miga aireada, húmeda y llena de pequeños alveolos, con una corteza dorada y crujiente.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas