

Smaki Świata: Focaccia z oliwkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	700 g (do ciast drożdżowych)
woda	300 ml
drożdże świeże	30 g
cukier	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
czosnek	3 ząbki
oliwa	2 łyżki
rozmaryn	
oregano	
oliwki czarne	
oliwki zielone	
Sól morską jodowaną gruboziarnista	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Przygotować rozczyń – letnią wodą zalać drożdże, dodać cukier wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10 minut do wyrośnięcia. Na stolnicę przesiać mąkę, zrobić zagłębienie i wlać w nie rozczyń, dodać szczyptę soli i oliwę z oliwek.

- KROK 3 Wyrobić ciasto aż będzie gładkie i elastyczne. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na około godzinę. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni, oliwki pokroić na plasterki a czosnek przecisnąć przez prasę (można użyć czosnku granulowanego PRYMAT). Oliwki razem z czosnkiem, rozmarynem i oregano wymieszać z łyżką oliwy z oliwek.
- KROK 4 Wyrośnięte ciasto przełożyć na posmarowaną oliwą blachę do pieczenia formując palcami okrągły placek. Na cieście zrobić małe zagłębienia uważając by nie przedziurawić go palcami. W te miejsca wsypać oliwki.
- KROK 5 Tak przygotowany placek posypać gruboziarnistą solą. Piec ok. 25 minut do momentu uzyskania złotego koloru.