

Focaccia z zielonymi oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	700 g
woda	300 ml
drożdże świeże	30 g
cukier	1 mała łyż.
sól	szczypta
czosnek	3 ząbki
oliwa	2 duże łyż.
oliwki zielone	1 garść

Do smaku:

oregano	1 szczypta
rozmaryn	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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. 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 praskę. Oliwki razem z czosnkiem, rozmarynem i oregano wymieszać z łyżką oliwy z oliwek. 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. Tak przygotowany placek posypać gruboziarnistą solą. Piec około 25 minut do momentu uzyskania złotego koloru.