

Focaccia



Autor: figg

Przepisów: 57 Ocena: 1686



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka typ550 32dag
- Ciepła woda 200ml.
- Drożdże świeże 12gram
- Sól 1łyżeczka
- Cukier 1/2łyżeczki
- Oliwa z oliwek 2łyżki + 5łyżek
- Cebula 1 średnia
- Oliwki zielone

Sposób przygotowania:

- Do 200ml ciepłej ale nie gorącej wody dodajemy połowę mąki, łyżeczkę soli, 1/2łyżeczki cukru i dwie łyżki oliwy z oliwek. Musimy to rozmieszać. Drożdże rozpuszczamy w 3łyżkach ciepłej wody a następnie dodajemy je do ciasta. Wyrabiamy je 10minut dodając stopniowo drugą połowę mąki.
Ciasto powinno być nieco kleiste. Tak wyrobione ciasto należy przykryć ściereczką i odstawić na 15minut w ciepłym miejscu.
Na blaszkę wlewamy 4łyżki oliwy obtaczamy w nim ciasto i odstawiamy na godzinę w to samo ciepłe miejsce.
Po tym czasie ciasto rozprowadzamy palcami na blaszce. Podać łyżką oliwy i łyżką ciepłej wody naciskając palcami i tworząc w cieście zagłębienia. Układamy wybrane składniki u mnie pół ciasta z cebulka pokrojoną w piórka a pół obłożone zielonymi oliwkami. Odstawiamy je ponownie na godzinę.



- Możemy również obłożyć ją suszonymi pomidorami lub do ciasta dodać zmiążdżone ziarna

pieprzu jak radzi autorka jednego z blogów.

Po godzinie wkładamy focaccię do piekarnika rozgrzanego do 240stopni i pieczemy ją około 15minut.



Twoje notatki do przepisu: