

Focaccia i Mlekdamer miłość od pierwszego ugryzienia



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: **42** Ocena: **446**



1-2 os. > 60 min trudne przystępne



Składniki:

- 320 gramów mąki
- 200 ml ciepłej wody
- 12 gramów świeżych drożdży (lub 6 gramów drożdży w proszku)
- 1 łyżeczka soli
- pół łyżeczki cukru
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/4 szklanki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Do wody dodaję połowę mąki, dwie łyżki oliwy, sól oraz cukier. Mieszam. Drożdże rozpuszczam w 1/3 szklance ciepłego mleka i odstawiam na 15 minut i dodaje do ciasta. Wyrabiam ciasto przez ok. 10 minut dodając stopniowo pozostałą mąkę. Ciasto powinno mieć kleistą, lekko leistą konsystencję (powinno jednak być na tyle sztywne, aby zachowywać swój kształt). Wyrobyte ciasto przykrywam ściereczką i pozostawiam na godzinę. Na blaszkę wlewam 3-4 łyżki oliwy. Kładę ciasto i obtaczam je w oliwie. Przykrywam i odstawiam na godzinę w ciepłe miejsce. Rozprowadzam ciasto palcami na blaszce. Polewam łyżką oliwy i letniej wody, naciskając focaccie palcami robię w niej charakterystyczne zagłębienia i układam wybrane składniki dodatkowe jak pomidory, oliwki i zioła. Odstawiam na kolejną godzinę, po czym wstawiam do piekarnika rozgrzanego do 240 stopni na 12-15 minut.

Twoje notatki do przepisu: