

Focaccia - Radosna



Autor: **Ewussia**

Przepisów: **93** Ocena: **412**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g mąki (u mnie pszenna pełnoziarnista)
- 200 g wody
- 12 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 20 g oliwy z oliwek + oliwa na ręce
- Dodatki – pomidorki, żółty ser, szparagi, oliwki, cebula, świeże zioła, czarnuszka, sezam...

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlewamy wodę, mieszamy z drożdżami i cukrem, odstawiamy na 10 minut. Dodajemy przesianą mąkę, oliwę i sól. Wyrabiamy na gładkie i elastyczne ciasto. Odstawiamy na minimum 2 godziny. Ciasto przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, formujemy placek dłońmi posmarowanymi obficie oliwą. Palcami robimy dołki na całej powierzchni ciasta, rozkładamy pomidorki koktajlowe, krążki cebuli, oliwki, ser bardzo drobno pokrojony, zioła i ewentualnie inne ulubione dodatki. Odstawiamy ponownie do wyrośnięcia na około 30 minut. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 220°C. Focaccię tuż przed pieczeniem skrapiamy oliwą i pieczemy około 20 minut.



Twoje notatki do przepisu: