

Focaccia z rozmarynem, pomidorkami i oliwkami



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5002**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 20 g świeżych drożdży
- 3 łyżko oliwy z oliwek
- około 250 ml wody
- łyżka cukru
- Sól
- Dodatkowo:
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek do posmarowania ciasta
- 7 pomidorków koktajlowych
- 7 czarnych oliwek
- kilka igiełek świeżego rozmarynu
- sól gruboziarnista

Sposób przygotowania:

- 1 W kubeczku rozrabiamy drożdże z cukrem. Kiedy całkowicie się rozpuszczą zalewamy je 100 ml wody. Odstawiamy na około 10 minut, aż drożdże zaczną pracować.
- 2 Do miski przesiewamy mąkę, sól, dodajemy oliwę i przygotowany wcześniej zaczyn. Zagniatamy ciasto stopniowo dodając do niego resztę wody. Przerzucamy ciasto na blat i wyrabiamy przez jakieś 10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne. Przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na jakieś 20 minut do wyrośnięcia.
- 3 Po tym czasie ponownie przekładamy ciasto na obsypany mąką blat, chwilę wyrabiamy i formujemy okrągły placek (grubość około 3-4 cm). Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 10 minut do podrośnięcia (ja ułożyłam ją na papierze do pieczenia, żeby później moc ją łatwiej zsunąć na blachę).
- 4 Kiedy ciasto podrośnie smarujemy je oliwą, w ciasto wciskamy połówki pomidorków i połówki oliwek. Następnie posypujemy rozmarynem i gruboziarnistą solą.
- 5 Pamiętajcie, że focaccie, podobnie jak pizzę pieczemy na gorącej blasze lub kamieniu. W tym celu nagrzejcie piekarnik do 200°C (z termoobiegiem) już w chwili kiedy wasze ciasto wyrasta po raz drugi. Jeśli posiadacie specjalny kamień do pizzy to musicie go porządnie nagrzać przed jej pieczeniem, jeśli takiego nie posiadacie nagrzejcie zwykłą blachę.

Gotową focaccie przekładamy na kamień lub na blachę. Pieczemy około 25 minut, pilnując aby

się zbyt nie spiekła.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: