

Focaccia Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 25 minuta

Spremno za 45 minuta plus fermentacija

Razina : Početnik

Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 300g
- Voda 170g
- Suhi kvasac 5g ili svježi kvasac 15g
- Sol 5g
- Šećer 5g
- Maslinovo ulje 30g
- Luk, nasjeckani 100g
- Maslinovo ulje za premazivanje
- Cherry rajčice i origano po želji

Upute

1. Pomiješajte vodu s kvascem i miješajte dok se kvasac ne otopi.
2. Stavite brašno, sol i šećer u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Miksajte na malog brzini i dodajte vodu s kvascem. Nastavite miksati otprilike 10 minuta dok tijesto ne postane glatko.
3. Dodajte maslinovo ulje i miksajte dok se ne umiješa. Na kraju umiješajte nasjeckani luk.
4. Pokrijte tijesto kuhinjskom krpom i ostavite da fermentira dok se ne udvostruči.
5. Spljoštite tijesto i raširite ga u nauljeni kalup dimenzija 30cm x 20cm.

6. Napravite rupe u tijestu prstima. Složite cherry rajčice i pospite ga origanom. Ostavite focacciu da fermentira još 10 minuta.
7. Pecite je na 200°C otprilike 20-25 minuta dok ne porumeni. Gotovu focacciu premažite maslinovim uljem.

Copyright© PastryMaestra.com™