Focaccia s olivami a sušenými paradajkami

Focaccia je taliansky chlieb tvarom podobným pizzi. Existujú rôzne regionálne varianty tohto výrobku. Focaccia je ideálna ako predkrm alebo ako príloha k vínku. Cesto na focacciu sa od cesta na pizzu líši tým, že je obohatené o olivový olej, niekedy o bylinky, cibuľu, syr… Náš variant cesta je obohatený o víno a pripravuje sa s kváskom. Receptúra je na 2 focaccie s priemerom 30 cm.

Suroviny – kvások:
sušené droždie Saf-instant 6 g (2 lyžičky)
voda (vlažná) 175 g
múka hladká špeciál 00 Extra (T 512) 175 g

Suroviny – cesto:
kvások 306 g
múka hladká špeciál 00 Extra (T 512) 325 g
soľ 10 g (1,5 lyžičky)
olivový olej 70 g
víno (suché) 170 g

Suroviny – náplň:
čierne olivy 170 g
sušené paradajky 170 g
olivový olej

Suroviny – dohotovenie:
rozmarín (čerstvý)
olivový olej
hrubá soľ

POSTUP:

Najprv si pripravíme kvások. V miske s vodou rozpustíme sušené droždie Saf-instant, pridáme múku a dobre zamiešame, čím

vytvoríme lepivú zmes. Zarobený kvások v miske prikryjeme utierkou a necháme kysnúť 20 – 30 minút pri izbovej teplote.

Z vyzretého kvásku, múky so soľou, olivového oleja a vína zamiesime hladké, lepivejšie cesto. Vložíme ho do olejom vymastenej misky, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť 2 hodiny pri izbovej teplote.

Po nakysnutí cesto vyklopíme na pomúčenú dosku, rozdelíme ho na 2 polovice a vytvarujeme do bochníkov. Necháme podkysnúť 10 minút a vytvarujeme na placky (priemer 30 cm). Placky presunieme na plechy, ktoré sme predtým dobre vymazali olivovým olejom. Necháme ich kysnúť 1 hodinu zakryté utierkou pri izbovej teplote. Za daný čas by nám cesto malo zdvojnásobiť objem.

Po nakysnutí vrch cesta potrieme olivovým olejom, prstom spravíme dierky, naplníme olivami a sušenými paradajkami (kto chce môže použiť aj čerstvé).

Pečieme pri teplote 240 °C 20 – 25 min.

Po upečení, ešte kým sú teplé, ich potrieme olivovým olejom a dozdobíme čerstvým rozmarínom a hrubou soľou.

saf-instant
Droždí
Droždie
ORIGINAL QUALITY