

Schiacciata con le cipolle rosse e fromaggio

Pod týmto dlhým názvom sa skrýva taliansky chlieb. Schiacciata sa pripravuje na rôzne spôsoby, môže sa piecť na slano i na sladko. V tejto receptúre sa skrýva chlieb pre 3 – 4 osoby určený k dobrému vínkcu. Recept je časovo náročnejší na prípravu, preto je potrebné ho trochu naplánovať, hlavne kvôli kvásu.

SUROVINY – KVÁSOK:

sušené droždie Saf-instant 1,5 g (pol lyžičky)

voda (vlažná) 150 g

múka hladká polosvetlá (T 650) 125 g

SUROVINY – CESTO:

kvások 276,5 g

sušené droždie Saf-instant 4,5 g (jeden a pol lyžičky)

voda (vlažná) 200 g

múka hladká polosvetlá (T 650) 375 g

olivový olej 25 g (tri lyžice)

soľ 10 g (jeden a pol lyžičky)

SUROVINY – NÁPLŇ:

červená cibuľa (stredne veľká) 4 ks

syr Ementál 300 g

soľ 4 g (pol lyžičky)

tymián (čerstvý) 1 lyžička

olivový olej 34 g (štyri lyžice)

SUROVINY NA DOHOTOVENIE:

olej na vymastenie misky

papier na pečenie

POSTUP:

Najprv si pripravíme kvások. V miske s vodou rozpustíme

droždie Saf-instant, pridáme múku a dobre zamiešame. Získame veľmi lepivé cesto. Zarobený kvások v miske prikryjeme utierkou a necháme kysnúť 12 – 36 hodín pri izbovej teplote. Čím dlhšie kysne, tým bude cesto chutnejšie.

Keď je kvások správne vyzretý, pridáme k nemu suroviny na samotné cesto: múku, soľ, sušené droždie Saf-instant, olivový olej a vodu. Zamiesime hladké, mierne lepivé cesto. Cesto vložíme do olejom vymastenej misky, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť 1,5 – 2 hodiny pri izbovej teplote. Cesto za ten čas zdvojnásobí svoj objem.

Vykysnuté cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a jemne spracujeme do tvaru bochníka, trochu ho necháme podkysnúť (cca 10 min.) a spracujeme na placku (priemer cca 30 cm). Placku presunieme na plech vystlaný papierom na pečenie, prikryjeme utierkou a necháme ešte kysnúť 30 minút.

Do nakysnutej placky prstom spravíme dierky (ako pri focaccii) a okraje placky potrieme olivovým olejom. Cibuľu nakrájame na štvrtiny (podľa chuti aj na menšie kúsky) a poukladáme ju na placku, osolíme, posypeme čerstvým tymiánom, nastrúhaným syrom a pokvapkáme olivovým olejom. Pečieme pri teplote 220 °C cca 30 minút.

