

Focaccia

FOCACCIA S CHERRY PARADAJKAMI A BALKÁNSKYM SYROM

Keďže sme si už dlho nemohli dopriať more, rozhodli som sa dopriať si trochu tej dovolenkovej atmosféry aspoň v podobe talianskeho chleba focaccia.

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

400 g Voda

50 ml Olej olivový

21 g Droždie FALA

18 g Soľ

5 g Cukor kryštálový

Postup prípravy:

Z vlažnej vody, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Pridáme múku a soľ a vypracujeme hladké cesto. Misku prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Potom z neho vypracujeme dva bochníky, z ktorých vytvarujeme dve placky. Položíme ich na plech s papierom na pečenie a polejeme olivovým olejom. Na vrch poukladáme cherry paradajky a nakrájaný balkánsky syr. Môžeme použiť aj olivy alebo sušené paradajky. Pečieme na 220 °C asi 15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

