Focaccia

FOCACCIA S CHERRY PARADAJKAMI A BALKÁNSKYM SYROM

Keďže sme si už dlho nemohli dopriať more, rozhodli som sa dopriať si trošku 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

