Taliansky posúch Focaccia

Počet kusov 8
Zoznam surovín na cesto:
500 g Pšeničná múka hladká
300 g Voda
30 g Droždie Vivo
10 g Soľ
Zoznam surovín na náplň:
150 g Syr (podľa obľúbenosti, kozí, kravský…)
100 g Olivy
Zoznam surovín na pesto:
50 g Olivový olej
2 Strúčiky cesnaku
10 g Bylinky – bazalka, oregano
5 g Soľ
Postup prípravy:
Pesto:
V miske spolu premiešame olivový olej, pretlačený cesnak, bylinky a soľ.
Cesto:
Z uvedených surovín vymiesime vláčne cesto, vyklopíme na pomúčenú dosku, vygúľame a prikryjeme, aby neobschlo. Necháme jeden a pol hodiny až dve hodiny zrieť. Pekne nakysnuté cesto roztiahneme asi na hrúbku pol centimetra. Formičkou s priemerom 6 až 8 cm vykrojíme z cesta vždy dvojice dielov. Spodný diel potrieme pestom, dáme naň plátok syra a olivy. Druhým dielom cesta prikryjeme spodný diel aj s náplňou a poriadne pozatláčame okraje. My sme si pripravili ešte jednu verziu. Povykrajovali sme cesto vo forme listu, ktoré sme ponakrajovali, vrch potreli pestom a na to poukladali syr a olivy. Potom si to všetko poukladáme na plech s papierom na pečenie a necháme cca 45 minút podkysnúť. Pečieme pri teplote 250°C asi 15 minút. Po vypečení, ešte za tepla, ponatierame zvyšným pestom.
Viac na našom FB Pečenie nás baví