

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](#)

