

Focaccia s bramborami a rozmarýnem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

1985 kalorií , **9 g** cukrů , **37 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/focaccia-s-bramborami-a-rozmarynem>

Příprava

Ze všech surovin, kromě brambor, cibule, olivového oleje a rozmarýnu, uhněteme lehce lepivé těsto aby bylo krásně hladké. Těsto nechte kynout v míse přikryté utěrkou 1–2 hodiny, aby zdvojnásobilo objem. Pánev nebo kulatou formu vymažte olivovým olejem, těsto do ní překlopte a naolejovanými prsty roztáhněte po celém povrchu. Těsto nechte kynout další hodinu, aby pěkně vyskočilo. Vykynuté těsto pokladte tenkými plátky česneku a brambor. Přidejte taky na tenká půlkolečka nakrájenou červenou cibuli a rozmarýn. Vše nakonec zalijte olivovým olejem a zasypte hrubou solí. Focacciu pečte v troubě předehřáté na 250 °C dozlatova asi 20 minut a po vytažení z trouby ji nechte vychladnout.



Ingredience

- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 2 hrnek hladká mouka
- ✓ 100 ml voda
- ✓ 1 balení droždí (kvasnice)
- ✓ 1 lžička cukr krupice
- ✓ 3 ks brambory
- ✓ 2 ks červená cibule
- ✓ 1 svazek rozmarýn
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 4 lžíce olivový olej
- ✓ 1 stroužek česnek

Kategorie

Předkrm