

Italská focaccia s olivami a rozmarýnem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 5

2251 kalorií , **10 g** cukrů , **58 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme vodu, 2 lžíce olivového oleje, přidáme cukr, sůl, mouku a nakonec nadrobíme droždí. Zapneme program na těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na 5 stejných dílků. Z každého dílku uděláme kuličku a tu pak rozválíme na placku, asi 1 cm silnou. Placky dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme je 15 minut kynout. Pak obráceným koncem vařečky do každé placky naděláme důlky, poklademe je kousky černých oliv a na každou placku dáme pár snítek rozmarýnu. Pak placky důkladně pokapeme olivovým olejem, snažíme se, aby olej natekl do udělaných důlků, tak vydrží po dobu pečení a dobře se vsákne. Nakonec posypeme hrubou solí. Plech vložíme do středně rozehřáté trouby a pečeme asi 15 - 20 minut dozlatova. Nejlépe chutnají ještě vlažné, křupavé.

Ingredience

- 300 ml vody
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžička soli
- 500 g hladké mouky
- 25 g droždí
- Na potřeni: 5 lžic olivového oleje
- Na posyp: hrst černých oliv
- několik snítek čerstvého rozmarýnu
- hrubozrnná sůl

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

