

FOCACCIA

„Focaccia jest bardzo popularna we Włoszech. To coś pomiędzy pieczywem a pizzą. Ja podaję ją do obiadu, do sałatek, a także na śniadanie i do kanapek. Uwielbiam jej aromatyczny smak i to, że jest tak uniwersalna. Przygotowuje ją często do letniego grilla i rozchodzi się szybciej niż karkówka. ”



SKŁADNIKI:

- 25 g drożdży świeżych
- 600 g mąki pszennej typ 00*
- około 360 ml wody
- 80 ml oliwy z oliwek
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 2 ząbki czosnku

Na górę:

- 300 g pomidorków koktajlowych
- Przyprawy: rozmaryn lub zioła prowansalskie i sól gruboziarnista lub himalajska

*mąka może być zwykła pszenna, ale jednak z mąki o typie 00 wychodzi dużo lepsze ciasto

PRZYGOTOWANIE:

- Z drożdży, 1 łyżki mąki i 200 ml wody przygotować zaczyn. Wszystko wymieszać i odstawić na 10 minut. Po tym czasie dodać resztę składników czyli pozostałą część mąki, oliwę, wodę, sól oraz przeciśnięte 2 ząbki czosnku. Wyrobić gładkie i jednolite ciasto najlepiej robotem kuchennym. Ciasto musi być dość klejące (nie takie jak na pizzę), starajcie się nie podsypywać mąki, gdyż focaccia będzie twarda.
- Wyrobione ciasto posypać mąką lub połać oliwą, oddzielić od miski i odstawić pod przykryciem na minim 1 godzinę do podwojenia objętości.
- Po tym czasie nasmarować oliwą formę o wymiarach około 36/25 lub wyłożyć papierem do pieczenia i także nasmarować oliwą. Wyrośnięte ciasto przełożyć na blaszkę, następnie przekrojone na pół pomidorki poukładać lekko wgniatając i odstawić na pół godziny do wyrośnięcia.
- Piekarnik nagrzać do 210 stopni góra dół.
- Wyrośniętą foccacię posmarować delikatnie oliwą, posypać ziołami i solą.
- Piec około 20-25 minut.
- Podawać na gorąco lub na zimno.