

Focaccia z figami, fetą i salami



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **309** Ocena: **2756**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Na ciasto:
- Mąka pszenna - 500g
- Woda - 280ml
- Sól - szczypta
- Cukier - 3 łyżeczki
- Oliwa z oliwek - 3 łyżki (+2 łyżki do smarowania)
- Drożdże - 20g
- Dodatki:
- Salami (bardzo cienkie plastry) - 70g
- Ser feta - 150g
- Suszone pomidory z oleju - 2 plastry
- Figa świeża - 2szt

Sposób przygotowania:

- 1 Porcja na foremkę 25 x 35cm

W ciepłej wodzie rozpuszczamy drożdże. Dodajemy mąkę, cukier, sól, oliwę i zagniatamy. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia. Ciasto wykładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Smarujemy oliwą. Palcem robimy dziurki i w każdą wkładamy kosteczki sera feta.



- 2 Układamy na górze pokrojone suszone pomidory, salami i figę w plasterkach. Odstawiamy jeszcze na 10-15 minut.



- 3 Pieczemy w 220 stopniach przez 25 minut. Najlepsza jest na świeżo, zaraz po upieczeniu.



Twoje notatki do przepisu: