

Focaccia z suszonymi pomidorami



Autor: **kasiagotujepl**
Przepisów: 6 Ocena: 148

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- zakwas, 120g
- drożdże świeże, 15g
- woda, 350g
- mąka pszenna chlebowa, 450g
- mąka razowa pszenna lub orkiszowa, 100g
- sól morska, 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek, 1 łyżka
- suszone pomidory, kilka
- czarne oliwki, kilka
- ulubione zioła, łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozpuszczamy w wodzie, dodajemy zakwas, mieszamy i odstawiamy na 10 min. Dodajemy resztę składników, mieszamy lub miksujemy, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne, będzie się kleić. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia, na 2 godz., lub do podwojenia objętości. Wyłożyć na naoliwiony blat, wyrobić dłońmi nasmarowanymi oliwą. Ciasto rozpląszczyć złożyć na trzy, jak list. Ułożyć w foremce wyłożonej pergaminem, złożeniem do dołu. Rozpląszczyć dłońmi, by ciasto wypełniło foremkę. Posmarować oliwą z oliwek lub olejem z suszonych pomidorów. Na wierzchu ułożyć suszone pomidorki, nie odciskać z nich nadmiaru oliwy, posypać ziołami.
- 2 Odstawiamy w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia, ciasto ma podwoić objętość. Piec w 210st.C, przez ok. 40min. Ja piekłam na kwadratowej mniejszej blaszce, jeśli chcesz mieć niską to wystarczy upiec ją na zwykłej blaszce do ciast. Focaccia świetnie smakuje sama z masłem, oliwą z oliwek, różnymi pastami, nawet sama ze sobą jest smaczna :D

Twoje notatki do przepisu: