

Domáci Focaccia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 0.5 kg
- Vlažná voda 4 cl
- Droždí sušené 0.5 balíček
- Mořská sůl 1 lžice
- Olivový olej extra virgin 5 cl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegani

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Připravte si mísu do které vlijte vlažnou vodu a přisypte půl sáčku sušeného droždí. Pečlivě promíchejte. Postupně přimíchávejte hladkou mouku.

Nechte těsto nakynout a na pomoučněném vále vytvořte 2 placky. Ty posolte a polijte olivovým olejem. Prsty tento olej a sůl vmasírujte do placek. Placky přeneste na pečícím papírem vystlaný plech a pečte v předehřáté troubě na 220°C cca 12 minut.

Foccaciu nechte vychladnout a můžete ji plnit např parmskou šunkou nebo mozzarellou, rajčaty, pestem a bazalkou.