

Focaccia s olivami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- krupice 1 lžička
- sušené droždí 2 lžička
- mléko 250 ml
- hladká mouka 500 g
- olivový olej 7 lžíce
- olivy 1 hrst
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

V míse smícháme vlažné mléko, lžičku cukru a droždí. Přidáme 5 lžic olivového oleje, lžičku soli a postupně přisypáváme mouku a mícháme, až vznikne hladké těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme alespoň hodinu v teple kynout.

Kdo má pekárnu, je možno použít program Těsto.

Z vykynutého těsta vypracujeme dva bochánky, ze kterých pak vytvoříme dvě silnější placky.

Necháme je ještě půl hodiny nakynout. Pokapeme je olivovým olejem, rukama do nich vmáčkne olivy, posypeme rozmarýnem a hrubou mořskou solí.

Placky dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě na 200°C asi 20 minut.

Poznámka:

dvě lžíce olivového oleje na potření a pět lžic do těsta