

Plněná Focaccia

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto - Focaccia:**

- Hladká mouka 0.5 kg
- Droždí sušené 0.5 balíček
- Vlažná voda 4 cl

- **Náplň:**

- Bazalkové pesto 1 lžíce
- Prosciutto 5 plátků
- Mozzarella 120 g

- **Na posypání:**

- Sůl 1 špetka
- Provensálské koření 1 špetka
- Olivový olej extra virgin 5 cl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 6

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 placku. Polovinu placky potřete bazalkovým pestem, pokryjte plátky prosciutta a pokrájenou mozzarellou a přikryjte druhou polovinou focaccii. Kraje zatlačte. Vrchní část focacci polijte olivovým olejem, posolte a posypte provensálským kořením. Placku propíchejte vidličkou a přeneste na pečícím papírem vystlaný plech a pečte v předehřáté troubě na 220°C cca 12 minut.