Focaccia s červenou cibulí

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 1

- mouka na křehké těsto 1 kg
- sůl 15 ml
- sušené droždí 10 g
- máslo 390 ml
- voda 625 kg
- červená cibule 2 ks
- čerstvý rozmarýn 15 ml
- olivový olej 30 ml
- hnědý cukr 15 ml
- balzaMIKOVÝ OLEJ 10 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dominikánská republika

Počet porcí: 1

Postup:

1
Smíchejte mouku se solí a cukrem, přidejte rozdrobené droždí a promíchejte. Do mouky vetřete máslo a postupně přidávejte vlažnou vodu. Hněťte do měkkého těsta, můžete přidat trochu vody, pokud by těsto bylo příliš suché.

2

Těsto válejte a hněťte asi 10–15 minut, dokud nebude vláčné a pružné. Nechte ho kynout na teplém místě, dokud asi nezdvojnásobí svůj objem.

3
Rozklepejte těsto a vytvarujte ho do obdélníku, nebo ho vtlačte do obdélníkového pekáče. Posypte těsto rozmarýnem a cibulí nakrájenou na tenké měsíčky, přikryjte potravinovou fólií a znovu nechte na teplém místě kynout.

4
Smíchejte olivový olej, cukr, ocet a přelijte směsí cibuli. Pečte 25 minut. Potom přelijte chléb zbytkem olejové směsi a pečte dalších 5 minut, dokud povrch nezkaramelizuje a nebude zlatohnědý.

Poznámka:

recept na 1 - 2 chleby (dle velikosti)
Variace:
° Plněná focaccia je oblíbená i při grilování. Udělejte těsto podle bodů 1–3 a rozdělte ho na dva díly. Těsto vtlačte do dvou pizzových forem nebo jiných kruhových forem a ty položte na příčky v troubě. Těsto posypte hrubou solí a nechte ho 15–20 minut stát. Potom předehřejte troubu na 180 °C, pečte chléb 20 minut a nechte ho vychladnout. Rozřízněte chleba podélně a naplňte jej například mixem z grilované zeleniny, jako je malá dýně, lilek, zelený pepř a houby. Zabalte každou focacciu do alobalu a pečte dalších 25 minut na 180 °C. Potom je z fólie vybalte a pečte ještě 5 minut. Nařezejte chleba na klínky a podávejte.