

# Bramborová focaccia

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 3

- Droždí 30 g
- Mléko 120 ml
- Cukr 1 lžička
- Brambory 500 g
- Polohrubá mouka 550 g
- Sůl, pepř ( dle chuti ) 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Olivový olej 50 ml
- Ementál 100 g
- Uzené maso 170 g
- Rozmarýn a černé olivy na ozdobu 1 hrst

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Rozdrobené droždí zalijte vlažným mlékem, přidejte cukr a nechte na teplém místě vzejít. Do jiné mísy nastrouhejte zchladlé uvařené brambory, promíchejte je s moukou, solí, pepřem, vejcem a olejem, přidejte kvásek, kostičky sýry a masa vypracujte na tužší těsto. Nechte v teple vykynout. Pak těsto rozprostřete na plech a po 15 minutách potřete žloutkem rozmíchaným s troškou vody a do povrchu zapíchejte rozmarýn a olivy. Pečte 30 minut při 180°C.

