

# Olivovorozmarýnová focaccia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 390 g
- Sůl 2 lžička
- Instantní droždí 7 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Černé olivy bez pecek 0.5 plechovka
- Čerstvý rozmarýn 2 ks
- Hrubší mořská sůl 0.5 lžička

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hladkou mouku nasype do mísy, přidejte sůl a droždí, promíchejte a uprostřed udělejte důlek.

Do důlku vlijte 300 ml vlažné vody a olivový olej, promíchejte a pak prohnětte do pružného těsta. Větší mísu vymažte olejem, doprostřed dejte těsto, zakryjte potravinářskou fólií a nechte hodinu kynout na teplém místě.

Těsto rukama roztlačte do většího kola. V pravidelných rozestupech do něj zapíchejte olivy a snítky rozmarýnu. Potřete olejem a posypte solí. Při teplotě 200 °C pečte 30 minut pěkně dozlatova.

