

Focaccia s olivami a rozmarýnem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 20 g
- Hladká mouka 400 g
- Sůl 1.2 lžička
- Extra panenský olivový olej 3 lžíce
- Vypeckované černé olivy 1 hrst
- Čerstvý rozmarýn 1 snítka
- Hrubá mořská sůl na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí rozpustíte ve 200 ml vlažné vody. Mouku smíchejte s obyčejnou solí, přidejte rozmíchané droždí a 3 lžíce olivového oleje. Uhnětte hladké pružné těsto. Podle potřeby přidejte trošku mouky nebo vody. Přikryjte a nechte asi 45 minut na teplém místě kynout. Na pomoučené pracovní ploše rukama propracujte nakynuté těsto. Položte na plech vyložený pečícím papírem a pokapejte pořádnou dávkou olivového oleje. Zakryjte fólií a nechte ještě 15 minut kynout. Troubu zapněte na 220°C. Znovu pokapejte olejem a prsty vymáčknete prohlubně do těsta. Zamáčkněte do nich olivy a posypte nasekaným rozmarýnem a hrubou solí. Pečte asi 30 minut dozlatova. Podávejte ideálně ještě teplé.