

Focaccia al formaggio

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Instantní droždí 0.5 lžička
- Hladká mouka 150 g
- Olivový olej 110 ml
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Žloutky 2 ks
- Sýr pecorino 120 g
- Parmazán 80 g
- Sádlo na vymazání formy 120 g
- Parmská šunka k podávání 120 g

Doba přípravy: 315 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Základ těsta na focacciu al formaggio je stejný jako na pizzu. Droždí rozmíchejte ve 100 ml vlažné vody a potom ho smíchejte s hladkou moukou, necelou lžící olivového oleje, špetkou soli a uhnětte do hladkého a pružného těsta. To zakryjte potravinářskou fólií a nechte dvě hodiny v teple kynout.
2. V míse rozšlehejte vejce a žloutky, přidejte na kostičky nakrájený sýr pecorino, strouhaný

parmazán, 100 ml olivového oleje a vše dobře promíchejte. Směs postupně spojte s vykynutým těstem, část si jí nechte na pomazání. Přisypávejte přitom mouku, aby vzniklo vláčné těsto. Zprašte jej mokou, dejte do širšího vyššího hrnce vymazaného sádlem a nechte další dvě hodiny kynout v teple. Pak vršek těsta potřete odloženou směsí a hodinu pečte v troubě předehřáté na 180°C. Jezte teplé, nejlépe s plátky šunky.