

Celozrnná focaccia bez kynutí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 100 g
- Celozrnná žitná mouka 150 ks
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Sůl 1 lžička
- Olivový olej 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Oregano 1 lžička
- Česneková sůl 1 lžička
- Cherry rajčata 5 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Dáme si předehřát troubu na 200 stupňů Celsia. Čtvrt litru vlažné vody, mouky, prášek do pečiva a sůl smícháme. Můžeme přidat špetku cukru, ale není to nutné. Vytvoříme těsto a necháme chvíli odpočívat. Mezitím si připravíme zbylé ingredience. Použila jsem cibulku, rajčátka a koření. Do vyložené/vymazané formy vložíme těsto a prsty do něj uděláme „šťouchance“, do kterých dáme rajčátka a další suroviny, dle vlastního výběru. Nakonec posypeme česnekovou solí, kořením, bylinkami a zakápneme olivovým olejem.

Poté můžeme vložit do trouby na cca 20 minut. Záleží na tloušťce těsta. Pokud chcete, pět minut

před koncem posypte sýrem.