

chléb Focaccia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 0.5 kg
- Vlažná voda 4 dl
- Droždí 0.5 kostka
- Sůl mořská 1 lžice
- Olivový olej extra virgin 5 cl

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si mísu, kde smícháme vlažnou vodu a dozdrobenou půl kostkou droždí. Postupně přisypáváme hladkou mouku, až nám vznikne hladké těsto. Mísu s těstem přikryjeme utěrkou a necháme odstát na teplém místě, aby těsto řádně nakynulo. Po nakynutí vypracujeme z těsta dva bochánky, ze kterých pak rukou vytvoříme dvě silnější placky. Tyto placky polijeme olivovým olejem, posypeme mořskou solí, rukama rozetřeme a promačkáme, aby se olej spojil se solí a s těstem. Chleby dáme na plech s pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě 10-12 minut na 220-250°. Poté je necháme vychladnout.

