

FOCACCIA PSZCZÓŁKI MAI



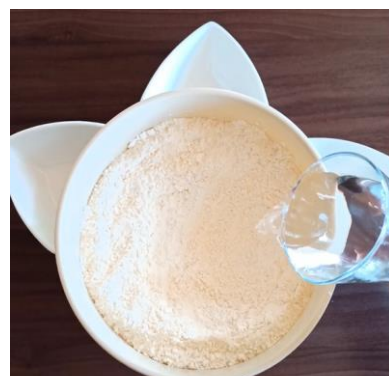
Zwróć
się o pomoc
do osoby
dorosłej!

SKŁADNIKI NA 1 PORCJĘ

- 500 g Mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- 1 saszetka suchych drożdży 7 g
- 1,5 łyżki soli
- 320 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Do smaku: pomidory, cebula, szczypiorek, bazylia, papryka, oliwki, pietruszka itp.

PRZYGOTOWANIE

- 1.** Mąkę, cukier, drożdże i sól wymieszaj trzepaczką w dużej misce.
- 2.** Wlej wodę i oliwę z oliwek, a następnie wymieszaj, aż masa się połączy





- 3.** Następnie przenieś na blat i wyrabiaj rękami (lub użyj robota kuchennego z końcówką do wyrabiania ciasta) przez około 5-10 minut, aż powstanie gładkie, elastyczne ciasto (jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj więcej mąki).



- 4.** Uformuj ciasto w kulę i umieść ją w lekko naoliwionej misce. Przykryj miskę ręcznikiem kuchennym i umieść w ciepłym miejscu. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 45-60 minut, aż prawie podwoi swoją objętość.



- 5.** Następnie przenieś ciasto na lekko posypaną mąką powierzchnię i rozwałkuj na duży prostokąt (lub koło) o grubości ok. 1 cm. Umieść w wysmarowanej olejem formie do pieczenia (lub dużej blasze) i dłońmi wciągnij w rogi. Przykryj formę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 20 minut. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 200°C.



- 6.** Po upływie czasu leżakowania nałóż na ciasto dowolną ilość wierzchu. Na koniec równomiernie skrop ciasto ok. 1-2 łyżkami oliwy z oliwek i posyp solą.





- 7.** Piecz focaccię przez około 20 minut lub do momentu, gdy ciasto będzie lekko złoto-brązowe i upieczone. Następnie wyjmij z piekarnika i skrop jeszcze odrobiną oliwy z oliwek, jeśli będzie taka potrzeba.



- 8.** Pokrój na plastry lub kawałki i delektuj się gorącą Foccacią!

