

Focaccia z pieczoną dynią i rozmarynem



Składniki

300 g - pieczona dynia
650 g - mąka pszenna 500
30 g - świeże drożdże
250 ml - letnia woda
2 łyżeczka - sól
1/2 łyżeczka - cukier
4 łyżka - oliwa z oliwek
2 łyżka - igiełki rozmarynu
2 łyżka - gruba sól morską

Opis wykonania

Oto pyszna przekąska z niespodzianką w środku, czyli z pieczoną dynią. Idealna na karnawałową imprezę. Focaccia smakuje i na ciepło i na zimno.

Do miski w której będziemy wyrabiać ciasto wlewamy letnią wodę, dodajemy cukier, 1 łyżeczkę mąki i rozkruszone drożdże. Wszystko dokładnie mieszamy, przykrywamy i odstawiamy na 15 minut, aż drożdże "ruszą". Następnie do aktywnych drożdży dodajemy mąkę, pure z dyni, oliwę, sól i suszony rozmaryn. Ciasto wyrabiamy przy pomocy miksera przez 10 minut. Miskę z ciastem przykrywamy i odstawiamy na około 60 minut, aż ciasto podwoi swoją objętość. Po tym czasie ciasto wykładamy na oprószony mąką blat, odgazowujemy i formujemy placek o wymiarach około 32 x 42 cm, przekładamy go na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i odstawiamy do wyrośnięcia na 40 minut. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. W focacci robimy placem dziurki, wierzch smarujemy oliwą z oliwek, posypujemy świeżym rozmarynem i grubą solą. Pieczemy około 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika gorące ciasto delikatnie skrapiamy oliwą.