

Focaccia z figami, cebulą i macierzanką



Składniki

450 g - mąka pszenna
230 ml - woda
200 g - cebula cukrowa
120 ml - oliwa
25 g - drożdże świeże
6 szt. - figi
10 g - sól
1 łyżeczka - cukier
10 szt. - macierzanka
gałązki
1 łyżka - oliwa do
posmarowania formy
1/3 łyżeczka - sól do
posypania (opcjonalnie)

Opis wykonania

Focaccia z figami i cebulą rewelacyjnie łączy się z pastami serowymi i mozzarellą, wystarczy dodać listek sałaty i smaczna kanapeczka gotowa :)

Drożdże wymieszać z cukrem i 3 łyżkami letniej wody. Mąkę wymieszać z solą, oliwą i pozostałą wodą, dodać drożdże, wyrobić ciasto (15 minut). Miskę posmarować oliwą, przełożyć ciasto, nakryć ściereczką lub folią spożywczą i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę.

Cebulę pokroić w grube pióra (4 mm), posolić i skropić oliwą, wymieszać z porwanymi gałązkami macierzanki, odstawić.

Ciasto ponownie wyrobić (5 minut) i odstawić do wyrośnięcia na 40 minut.

Formę posmarować oliwą lub wyłożyć natłuszczonym papierem, rozciągnąć ciasto, palcem lub widelcem zrobić wgłębienia, rozłożyć figi pokrojone na 2-4 części i rozsypać cebulę.

Odstawić do wyrośnięcia na kolejne 40 minut lub pominąć ten etap i od razu wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 35 minut do zrumienienia w 200 stopniach na dole piekarnika z opcją grzania góra-dół.