

Domowa focaccia



Składniki

Ciasto

250 g - mąka

150 ml - ciepła woda

7 g - drożdże instant

1 łyżka - oliwa z oliwek

1/3 łyżeczka - sól

Dodatki

8-10 szt. - pomidorki

koktajlowe

8-10 szt. - duże liście

bazylii

oliwa z oliwek

Opis wykonania

Pyszna domowa foccacia, która potwierdza, że kuchnia włoska to jedna z najpyszniejszych na świecie.

1. Mąkę wsyp do dużej miski i dodaj do niej drożdże, oliwę, sól, i ciepłą wodę. Ciasto wyrabiaj przy pomocy łyżki, a kiedy zacznie się tworzyć zwarta masa, wyrabiaj dalej dłońmi aż do uzyskania sprężystej kuli nawet przez 10 minut.
2. Następnie odstaw do wyrastania pod przykryciem na 45 minut.
3. Wyrośnięte ciasto przełóż do formy, np. małej keksówki posmarowanej oliwą z oliwek. Następnie skrop obficie oliwą z oliwek i naciskając palcami dość mocno zrób w cieście wiele wgłębień sięgających do samego dna formy.
4. Teraz czas na dodatki, przygotuj liście bazylii i pomidorki koktajlowe.
5. Liście bazylii przy pomocy palca wpychaj w ciasto, tak aby utworzyły swego rodzaju miseczki, do których następnie możesz włożyć pomidory.
6. Następnie formę przykryj ściereczką i odstaw pizzę na kolejne 40 minut do wyrastania. Ciasto powinno bardzo wyraźnie zwiększyć swoją objętość i wręcz wchłonąć pomidory i zioła.
7. Tak przygotowaną focaccię piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 210 stopni C (dolna i górna grzałka, bez termoobiegu) przez ok. 25 minut.
8. Po wyjęciu focacci z piekarnika warto skropić ją jeszcze raz oliwą z oliwek i odstawić na przynajmniej 10 minut, aby „doszła” w temperaturze pokojowej.
9. Idealna foccacia to ciasto chrupiące z wierzchu, ale w środku delikatne i puszyste. Pyszności!