

# Focaccia z oliwkami i rozmarynem



## Składniki

500 g - Mąka pszenna  
8 g - Suche drożdże  
2 łyżka - Zioła  
prowansalskie  
50 ml - Oliwa z oliwek  
1 łyżka - Cukier  
1 łyżeczka - Sól  
200 ml - Ciepła woda  
2 szczypta - Sól  
gruboziarnista  
1 szt. - Rozmaryn świeży -  
gałązka  
2 garść - Zielone oliwki  
drylowane

## Opis wykonania

Pyszna focaccia z hiszpańskimi oliwkami i pachnąca rozmarynem.

Mąkę mieszamy z drożdżami, ziołami, cukrem, solą. Do wymieszanych składników powoli lejemy ciepłą wodę i wyrabiamy ciasto. Jako ostatnią dodajemy oliwę i wyrabiamy tak długo, aż ciasto będzie ładnie odchodziło od ręki. Zostawiamy je pod przykryciem na 60 minut. Gotowe ciasto wyrabiamy ponownie, formujemy prostokąt i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ręcznikiem kuchennym i zostawiamy na 30 minut. Układamy (wciskamy) oliwki kawałki, gałązki rozmarynu i całość posypujemy solą. Focaccie pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez ok. 20 minut.