

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.