

Focaccia z pomidorkami koktajlowymi i rozmarynem



Składniki

500 g - mąka pszenna
130 ml - piwo
100 ml - letnia woda
80 ml - oliwa
1,5 łyżeczka - drożdże
suszone
10 g - sól
1 łyżeczka - cukier
20 szt. - pomidory
koktajlowe
3 szt. - gałązki rozmaryn
2 szt. - ząbki czosnku
2 łyżka - oliwa
1 łyżeczka - sól grubo
ziarnista

Opis wykonania

Focaccia z pomidorkami koktajlowymi i rozmarynem. Proste i pyszne domowe pieczywo w stylu włoskim.

Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą, na środku zrobić wgłębienie. Drożdże wymieszać z letnią wodą i cukrem, wlać do wgłębienia w mące, odstawić na 5 minut. Dodać piwo, oliwę i czosnek starty na tarce, wyrabiać 10 minut. Przełożyć do miski, nakryć lnianą ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce na godzinę. Ciasto ponownie wyrabiać przez 5 minut, przełożyć do formy wyłożonej natłuszczonym papierem, odstawić na 40 minut do wyrośnięcia. W focacci zrobić wgłębienia, w każde włożyć pomidorka lub kawałek gałązki rozmarynu, ewentualnie posypać grubą solą morską. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 25 minut.