

# 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.