



ФОКАЧА С МАСЛИНИ, СУШЕНИ ДОМАТИ И РОЗМАРИН

Представяме Ви рецепта за традиционен италиански плосък хляб, която със сигурност ще Ви стане любима, щом веднъж я опитате. Страхотният вкус идва от детайлите - подредените маслини и сушените домати върху тестото, поръсени със сол, зехтин и розмарин. Комбинира се чудесно с любима разядка, супа или основно ястие.

Необходими продукти

- 500 г бяло пшеничено брашно
- 1 пакетче закваска
- 1 ч.л. сол
- 1-2 с.л. зехтин
- 400-450 мл топла вода

Необходими продукти за поръсване върху фокачата

- 100 г маслини без костилки
- 50 г сушени домати
- 1 ч.л. сушен розмарин
- 1 ч.л. сушен риган
- морска сол
- 80 мл зехтин



Начин на приготвяне

Отмерете 500 г брашно и го изсипете в голяма купа или в купата на кухненския робот (ако използвате такъв). Добавете закваската и разбъркайте. Постепенно добавете зехтина, солта и водата и продължавайте да бъркате.

Омесете меко тесто, оформете го на топка и го покрийте с кухненска кърпа или свежо фолио, за да втаса. Отнема около 1-1,5 часа в зависимост от температурата в помещението.

Намажете голяма тава със зехтин. Когато тестото е увеличило 2-3 пъти обема си, го изсипете върху намазената тава. Равномерно разстелете тестото с длани, така че да покрие цялата тава. Намажете обилно със зехтин и го оставете да втаса още 15-20 минути.

Върху втасалото тесто направете дупки с пръсти по повърхността през 2-3 см, в които подредете маслините и доматиите, като леко ги притиснете с пръсти. Поръсете с розмарин, риган и морска сол, и поставете в предварително загрята на 200°C градуса фурна. Печете 10 минути на 200°C. След това намалете фурната на 180°C и печете до получаване на златиста коричка (около 20 минути).

Добър апетит!