



ЗЕМЯТА НА  
ТРАКИТЕ



## ФОКАЧА НА ПЛОЧА

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, чушки и лук върху тестото, поръсени със сол, зехтин и розмарин. Комбинира се чудесно с любима разядка, супа или основно ястие.

### Необходими продукти

- 500 г бяло пшенично брашно
- 1 пакетче закваска за фокача (и пица)
- 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
- 100 г пресни чушки
- 1 глава лук
- 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.

Сложете плочата за печене на пица/фокача във фурната и я загрейте на 250°C (или повече) без вентилатор. Отнема около 15-20 минути в зависимост от фурната.

След като плочата загрее достатъчно, я извадете от фурната. Внимателно разтеглете втасалото тесто върху цялата повърхност на плочата, като внимавате да не се опарите. Направете дупки по повърхността на тестото (през 2-3 см), в които подредете маслините, чушките и лука, като леко ги притиснете с пръсти. Поръсете със зехтин, розмарин, риган и морска сол. Трябва да действате внимателно и бързо, за да не изстине плочата.

Поставете я в предварително загреятата на 250°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!