Focaccia z mąki z płaskurki z buraczkami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- ciasto: mąka z płaskurki - 2 szklanka
- ciasto: mąka gryczana - 0,5 szklanka
- ciasto: suche drożdże - 9 g
- ciasto: olej z pestek winogron - 3 łyżka
- ciasto: ciepła woda - 1 szklanka
- ciasto: sól - 1 szczypta
- dodatki: buraki - 2 szt.
- dodatki: olej z nasion wiesiołka - 1 łyżka
- dodatki: tymianek - 1 szczypta
- dodatki: sól - 1 szczypta
- dodatki: kiełki słonecznika - trochę trochę

Dodatkowe info:

Focaccia jest super pomysłem na przekąskę, szczególnie, gdy jesteśmy poza domem!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki wymieszać ze szczyptą soli, drożdżami i olejem.

KROK 2: Następnie powoli dodawać wodę i wyrabiać ciasto, po czym przykryć je szczelnie ścierką (lub folią spożywczą) i odstawić na co najmniej godzinę w ciepłe miejsce.

KROK 3: Po godzinie ciasto ponownie wyrobić i rozłożyć na papierze do pieczenia na grubość nieco mniejszą, niż pół cm.

KROK 4: Na wierzchu poukładać plasterki buraków, posypać tymiankiem oraz szczyptą soli i piec około 30 minut w 200 stopniach. Gotową focaccię skropić olejem z nasion wiesiołka i posypać kiełkami.